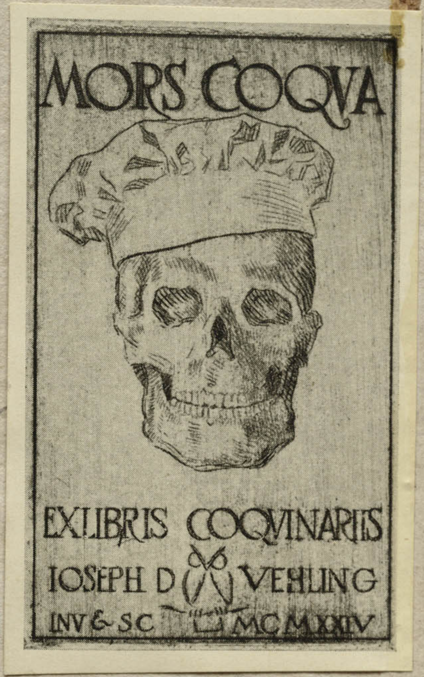
BIBL.
645
VEHLING

Ar


MORS COQVA
EXLIBRIS COQVINARIIS
IOSEPH D VEHLING
INV & SC
MCMXXIV

En verò ipsum Martinum,
suum amicum, Cujus Platina
mentionem facit in libro suo
De honesta Voluptate, impressum
primum Ca. Anº 1475. Romae
Puto, itaque, librum Martini
scriptum esse Ca. anº 1450

Vide Platina LIB. VI
Cap. Cibaria alba, qui ait,
"Quem coquum, dij immortales,
Martino meo Comensi conferes?
à quo haec quae scribo
magna ex parte sunt habita"

J. D. Vehling

invenimus, Chicago, 1927.

Alium Martini exemplarem, scriptum
ca. 1525, inter libris Baron Pichon
videmus. Hoc, ita, praesens arche
typum esse mihi persuasum est.
J.D.V.

liber mag. Raphaelis baldeli

Gift
Dr. A. W. Bitting
Jan. 29, 1941

LIBRO DE ARTE COQVINARIA
COMPOSTO PER LO EGREGIO
MAESTRO
MARTINO COQVO OLIM DEL
REVERENDISS MONSIGNOR
CAMORLENGO
ET PATRIARCHA DE AQVILEIA.

PEr dare ad intender qual carne merita
andare arroſto, & quale alleſſo: Carne Bone.
groſſa di boue, et de vacca uole eſſer alleſſa: Vacca.
Carne de vitello, Zio, e il petto dauanti, e, Vitello.
bono alleſſo, et la lonza arroſto, et le coſſe
in polpette: Carne de caſtrone tutta e bo- Caſtrone.
na alleſſo, ſaluo la ſpalla, ch e bona arroſto
et etiãdio la coſſa: Carne de porco non, e, Porco
ſana in nullo modo, pur la ſchina uole
eſſer arroſto qn̄, e, freſco con cepolle, et il
reſto poi ſalare, o come ti piace: Carne de capretto.
capretto, e, tutta bona alleſſo, et arroſto:
ma la parte de drieto, e, meglio arroſto:
Similemente, e lagnello: Carne de capra Agnello.
e bona del meſe de ſennaro con la agliata: Capra.
De la carne del ceruo la parte de nanzi, e, Ceruo
bona in brodo lardieri, Le lonze ~~ſe~~ potono far
arroſto, et le coſſe ſon bone in paſtello ſecco
o, in polpette: Similemente, e, bona la car-
ne del Capriolo: Carne de porco ſaluatico Capriolo
uole eſſer in peperata, o in ciuero, o in Porco ſaluatico.
brodo lardieri: Carne de lepore, e, tutta Lepore.

Coniglio

Vrſo

bona arroſta, ma la parte de drieto, e migliore, et la parte denanzi e bona ī ſapore come, e dicto: Carne de Coniglio, e meglio arroſto, ch in niuno altro modo, et li lumbi ſoño la miglior parte de eſſo: Carne de Vrſo e, bona in paſtelli:

Per cocer Capponi, Pauoni, Faſani, & altⁱ uolatili.

Volatilia om̄ia

Cicerone, ouer ciſno, ocha, Anetra, Grua, ocha ſaluatica, Airone, & Cicogna, uogliono eſſere arroſto piene de aglio, o, cepolle, et altre bone choſe: Pauoni, Faſani, Coturnici, Starne, Galline ſaluatiche, Pedarelli, Quaglie, Turdi, Merule, et tutti lialtri boni Vcelli uogliono eſſer arroſto: Pollaſtri arroſto: Pipioni ſon boni alleſſo, ma arroſto ſon migliori: Palumbi ſaluatichi ſon boni arroſto, ma ſon migliori alleſſo con pepe & ſalua: Cappone bono uole eſſer alleſſo, et quando, e, ben graſſo uole eſſer arroſto; ſimilemente, e, la gallina:

Per hauere ogni carne bella alleſſo:

Chi uole hauer bella carne alleſſo la deue diuidere in peZi come glipiace, & porla a mollo in aqua freſca per ſpatio de vna hora, poi lauarla bene con aqua calda, et poi iterū con aqua freſca, et ponerla al foco in uno caldaro doue nō ſtia aſtretto aZio che rimanghi piu bianca, Poi glideui ponere el ſale ſecondo che e neceſſario, et ſchiumarla bene ſopratutto, et ſe il ſale non foſſe netto

ponilo in vn pocha dacqua calda, & ī breue ſpatio ſerra deliguato, et conuerſo in ſalimora, laquale come ſia raſettata ſe potra poner nel caldaro pianamente, aZio che non ve andaſſi la terra, che ſerra ſul fondo: et ſe la carne fuſſe uecchia et dura, ſpecialmente Cappone et Gallina, cauala parechie uolte dal aqua bollente, et rinfredala nel aqua freſca, et in q̄ſto modo ſerra pui bella et pui preſto cotta:

per fare ogni bello arroſto:

Per fare bello arroſto de pollaſtri, de capponi, de Capretti, o de qualunche altra carne ch meriti eſſere arroſta: prima ſe foſſe carne groſſa, fagli trare un boglio, excepto ſe foſſe de uitello giouine, et poi lardala, come ſe faño li arroſti: ſe foſſe Cappone, Faſano, pollaſtro, capretto, o qualunchaltra carne, ch meriti arroſto, fa ch ſia ben netta, et polita, poi mettila in aqua bollente, et ſubito cauala fore, et ponila in aqua freda, et queſto ſe fa, aZio ch ſia piu bella, & meglio ſe poſſa conciare: poi lardala, Zio, e, con lardo battuto, & altre choſe conuenienti odorifere onta bn̄, ſecondo el guſto del tuo ſignore: et drento ſe te piace gliponi de bone herbe con prune ſecche, maraſche, et viſcioli, o intempo, de agreſto, et altre choſe ſimile: poi mittila ordinatamente nel ſpeto, et ponila al foco, et dagelo nel prinſipio ad aſio ad aſio, perche ſia bello & bono arroſto ſe deue cocere pian piano: et qn̄ tipare, ch̄ sia presso ch̄ cotto, piglia vn pane biancho, et grattugialo menuto, et con esso pane mescola tanto sale, quanto te pare necessario ꝑ lo arrosto: poi gitta q̄sta mescolanza de pane, & de sale sopra lo arrosto in modo ch̄ ne uadi in ogni loro: poi dalli vna bona calda de foco, facendolo uoltar presto: et in questo modo hauerai el tuo arrosto bello, et colorito: De poi mandalo a Tabula, q̄to piu p̄sto, e meglio:~

Per fare peperata de saluaticina:

Per fare bona peperata de Capriolo, o lepore, o porco saluatico, o daltra saluagina: piglia tāta aqua, quāto uino rosso, et lauaui bene drento la carne: dapoi passa q̄sta lauatura ꝑ la stamigna agiongendoli tanto sale q̄to te par̄ necessario: et poni a cocere la carne in la ditta aqua, & uino: et qn̄ e, cotta cacciala fora, et uolendone fare duo piattelli, tolli una libra et meza de uuapassa, et falla pistare molto bn̄, & togli altrertanto pane tagliato in fette brusculato bene sopra la graticula, et ben mogliato in bono aceto, pistalo insemi con dc̄a uuapassa, et potendo hauere del sangue, ouero la coratella de la saluagina, sarebe optimo pestarla con q̄ste chose, lequale ben peste, se deue distempar̄ col brodo di q̄sta carne, con unpoco de sapa, zio, e uino cotto in mosto, et collaceto doue e mollato elpane: dapoi passa q̄sta materia ꝑ la stamigna in una pignatta, giungendoli spetie, pepero, Garofali, et canella, ouer cinnamomo, secundo te parra necessario: et q̄sta peperata falla forte, o dolce de aceto, et de spetie, secundo el gusto comune, o del tuo. S.re Dapoi falla bollire ꝑ spatio de meza hora sopra la brascia, in modo che non habia piu foco da una p̄te, ch̄ dallaltra, menandola spesse uolte col cocchiaro: dapoi frigi la carne predicta con bono lardo, et spartila ne li piattelli, et coprila de la p̄fata peperata laqual quanto, e, piu negra, tanto, e, piu bella:~

Per faro brodo Lardieri de Saluaticina:

Per far brodo Lardiero de ogni carne saluacina: in prima laua la carne in bon uino bianco mescolato con altrertanto aqua, et passa la lauatura ꝑ la stamigna, con laq̄le ponirai a cocere la dicta carne, agiongendoui bona quātita de Lardo, tagliato in pezoli piccoli come dadi da giucar̄, et ponigli etiādio bona quātita de saluia rotta con mano in tre o in quattro pezi: et qn̄. e presso ch̄ cotta, poneraili de bone spetie, come se dice de sopra: Et ꝑ far chel brodo sia un poco spesso, togli duo, o, tre rossi doua, sc̄do la quantita, et altrettante fette di pane ben brusculate al foco, et nō troppo o niente abrusciate, ma solam̄te secche, et fane poluere: poi togli un poco de brodo, et distempa q̄ste chose in seme, et ponile nel brodo, et possendo hauer del sangue, ouero la coratella de la saluacina, pestala bn̄, et ponila a cocer nel p̄fato brodo el serra assai migliore: Ma nota che se del dicto brodo tu uorrai far̄ piattelli, la carne uole esser tagliata in pezi grossi de una libra ó di meza : et uolendone fare minestre, uole esser taghata minuta : Nota etiamdio, ch̃ la carne da far peperata, et da far brodo lardiero, se coce in la lauatura p̃ nõ perdere quel sangue, che esce fuori lauandola :

Per fare Ciuero de saluaticina

Per far ciuero de carne saluarina : in pma coci la carne in aqua miscolata con altretanto aceto, et come, e, cotta, cauala fori del brodo, azio ch̃ se sciucchi : Asciutta che serra frigila in bono lardo : et uolendo fare duo piattelli del dicto Ciuero, Togli una libra de uuapassa, et meza libra de amandole senza mondarle, et pista bene queste chose : Da poi togli una libra de pane taghato ĩ fette, et siccato al foco, ma nõ troppo bruscolato, et ponilo a mollo in uno poco de uino rosso, et pistalo con le p̃dicte chose, poi distempale col brodo de la dicta carne, et passale per la stamigna in una pignatta, et ponila su la brascia longi dal foco, facendola ben bollire per spatio de meza hora : dapoi uimetti Zenzeuero, et canella assai, che sia dolce, o forte secundo el comune gusto, ó del tuo .S.re Dapoi tolli una cipolla, et cocila in una pignatta con bono lardo tagliato menuto : et come la cipolla, e, cotta pistala, et marinala molto bene, et ponila in seme col lardo, nel qual, e, cotta : et metti ogni chosa in la pignatta ne la qual sono le chose predicte, lassandola

bollire anchora unpoco piu : poi fa li piattelli de la prefata carne, et de sopra gli metti de q̃sto ciuero, et mandali a Tabula :

Per far pastello secco de Ceruo, o, Capriolo :

Per far pastello de carne de ceruo ó de Capriolo : In prima taglia la carne in pezi grossi come due pugna, et fagli trare solamente un buglio in aqua mischiata con altretanto aceto & con sale secondo il bisogno Dopo cauala for & ponila in loucho ch̃ lumor del brudo esca fuori & si scucchi un pocho la dicta carne, Dopo togli pepero & canella poluerizata ĩ seme giognendoli del sale secondo la quantita de la carne, & togli de buon lardo & fane lardoni, & auoltali ne le spetie predicte & ĩ larda ben per longo la dicta carne, Et habi de garofoli sani, & piantane molti da ongni canto ĩ la dicta carne, la quale etiam dio uole esser bene ĩ uoltata ĩ le dicte spetie, Dapoi togli de bona farina & fa la crosta un pocho piu grossa ch̃ quella de le lasangne, Et ad ogni pezzo di carne fa la sua spoglia dita le crosta & ponila a cocer nel forno ad agio ad agio & uole esser ben cotta, & simili pastelli se possono conseruar quindici di, & etiã un mese.

Er far pastelli de carne de vitello, ó Cappone, ó qualunqua altra carne, ó de vcelli, In prima togli carne magra quella quantita ch̃ ti piace & battila bene minuta col coltello, & togli de bon graſſo de uitello, & miſchialo bene cō la dicta carne, giongendoui de bone ſpetie ſecūdo il comuno guſto, ó ſecundo il guſto del patrone: Dapoi fa le tue croſte de paſta ſecūdo lo luſanza di paſtelli & ponilo accocer nel forno, Et come ſiano cotti togli due roſſi doua, De bono agreſto, vn pocho di brodo graſſo, & vn pocho di zafarano, & batti bene queſte coſe īſeme, & ponele nel paſtello, Et ſe tu nō ſapeſſi far le croſte cocelo nela padella como ſe fāno le torte, Et nel dicto paſtello ſi po metter vno ó doi pollaſtri ó vero pippioni, ó capponi, ó qualunq̄ altro ucello integro, ó tagliato.

Er fare vna croſtata de pippioni, ó de pollaſtri &c. Inprima fa bollir la carne vn pocho, ch̄ ī comīci eſſer preſſo ch̄ cotta, Et poi tagliala in pezzi piccholi & frigela cō vno bono lardo, Dapoi fa nella padella vna croſta de paſta groſſa como é quella de li paſtelli & mettigli dentro dicta carne ſopra giongendoui dele prugnie ſecche, ó uero ceraſe, & de poi togli de bono agreſto, vn pocho de brodo graſſo, & octo oua & batti bene queſte coſe inſeme, & togli del petroſillo magiorana, & menta, & batti bene queſte herbe col coltello, & dapoi metti tutte queſte coſe in vna pignatta & ponila al focho, cioé, ſopra la braſcia tanto chel cocchiaro ſe començie imbrattare miſcolandola continuamente col

ditto cocchiaro, Dapoi metti queſto tal brodetto ſopra la ditta croſtata, & dapoi ponila al focho come ſe fuſſe vna torta, & como pare ch̄ ſia preſa mandala ad tauola, & fa ch̄ la ditta croſtata ſia dolce, ó bruſcha ſecundo il comuno guſto, ó como piace al patrone.

Er fare vn ſuffritto de carne, ó de pipioni, ó de pollaſtri, ó capretto Inprima nectali molto bene & tagliali in quarti, ó vero in pezzi piccholi, & poneli in vna pignatta afrigere con bono lardo uoltando ſpeſſe volte col cocchiaro, Et quando la carne, e, quaſi cotta getta fore la maior parte del graſſo dela pignatta, Et dapoi togli de bono agreſto doi roſci doua, vn pocho pocho de bono brodo & de bone ſpetie, & meſchola queſte coſe inſeme con tanto zafrano ch̄ ſiano gialle & ponile ī la dicta pignatta inſeme cola carne & laſcial bollir anchora vn pocho tanto ch̄ tutte queſte coſe ti parano cotte Dapoi togli vn pocho pocho de petroſillo battuto menuto & ponilo īſeme col ditto ſoffritto ī vn piattello & mandalo ad tauola Et queſto tale ſoffritto vole eſſer dolce ó agro ſecundo il guſto comuno ó del patrone.

Er fare vn paſtello ī vna pignatta Togli p̄ma de la carne & de bon graſſo de uitello,

& tagliala ben menuta, & mettila ī la pignatta, Et se cō la ditta carne o grasso ti pare ponerui pollastri, o pippioni fa como te piace, Et dapoi mitti la pignatta longi dal focho sopra la brascia, Et quando comīcia a bollir fa ch sia bene schiumata, dapoi mettiui vn pocha duua passa & togli x vn pocha de cipolla tagliata minuta & fritta con vn pocho de bono lardo, & mettila ī seme col lardo nela pignatta, Et quando te pare quasi cotta metteui de bone spetie & della gresto, Et se te pare gli poi metter vno ó doi rosci doua battuti, Et quando il ditto pastello ·e· cotto mandalo ad tauola.

Er far vn mirause catalano Inprima togli pippioni, ó pollastri, ó capponi & acconciali como si fanno arrosto, & poneli arrostir nel speto, & quando siano mezzi cotti cauali fore, & diuidili in quarti, Et dapoi deuidi ogni qrto in quattro parti & poneli in vna pignatta, Dapoi togli amandole bruschulate sotto la cener calda, & nettale cō vn panno senza nettarle altramente, & pistale, & poi togli doi ó tre fette di pane vn pocho bruschulato, & tre ó quatro rosci de oua, & pista ogni cosa cō le amandole, & distemperale cō vn pocho de bono aceto & de brodo, & passale per la stamegna, & da poi il metti nella ditta pignatta sopra la carne giongendoui de bone spetie, & maxime canella assai, Zenzeuero, & zucharo assai, Et dapoi mitti la pignatta sopra la brascia & falla bollir per spatio duna hora menandola sempre col cocchiaro, Et como sia cotto manda questa cotale Mirrause ad tauola in piattelli ó uero ī menestre ch sera piu cōueniente.

Per fare pauoni uestiti con tutte le sue pēne che cotto para uiuo, et butte foco pel becco:

Er fare pauoni vestiti ch pareno uiui, Inprima se uole amazar il pauone cō vna pēna ficcandoglila sopra al capo, ó veramēte cauargli il sangue sotto la gola como ad vn capretto, Et dapoi fendilo sotto lo corpo cio,e, da lo collo per insino ala coda tagliando solamente la pelle & scorticalo gentilmente ch non guasti ne penne ne pelle, Et quando tu hauerai scorticato il corpo riuersa la pelle del collo per īsino apresso al capo, Poi taglia il ditto capo ch resti attaccato ala pelle del collo, & similemente fa ch le gambe restino attaccate ala pelle de le cosse, Dapoi acconcialo molto bene arrosto, & impielo de bone cose con bone spetie & togli garofoli x integri & piantagli per lo petto, & ponilo nel speto & fallo cocere ad ascio, & dintorno al collo poneui vna pezza bagnata acio ch'l focho nō lo secchi troppo, & continuamente bagna la ditta pezza, Et quando ·e· cotto caualo fore & riuestilo cō la sua pelle. Et habi vno ingegno di ferro fitto ī vn taglieri & ch passi per i piedi & per le gambe del pauon

Acioch̄l ferro non se ueda, & quel pauone stia in piedi dritto col capo ch̄ para uiuo, & acconcia molto bene la coda ch̄ faccie la rota, Se voli ch̄ gitti focho per il beccha, togli vna quarta oncia de cāfara cō vn pocha de bombace si intorno, & mittila nel becho del pauone, & mettiui etiamdio vn pocha de acqua vite ó de bon vino grande, Et quando il uorrai ꝑ mandar̄ ad tauola appiccia il focho nel dicto bambace, & giettera focho per bon spatio di tempo, Et per piu magnificenza quando il pauone, e, cotto se po ī dorar̄ cō fogli doro ꝑ battoto & sopra lo ditto oro por̄ la sua pelle, laquale uole essere inbrattata dal canto detro con bone spetie Et simelmente si po fare de fasciani, Gruue, Oche, & altri ocelli, ó capponi ó pollastri·

Er aconciar̄ bene vna porchetta, Fa in prima ch̄ sia ben pelata in modo ch̄ sia biancha & netta Et poi fendila per lo deritto dela schina, & caccia fore le interiori & lauala molto bene, Et dapoi togli i figatelli de la ditta porchetta, & battili bene col coltello ī seme con bone herbe, & togli aglio tagliato menuto, & vn pocho di bon lardo, & vn pocho di caso grattugrato, & qualch̄ ouo, & pepero pesto, & vn pocho di zafrano, & mescola tutte queste cose & mettele ī la ditta porchetta, reuersandola a modo ch̄ si fanno le tenche, cio e, ponendo quello di dentro di for̄, Et dapoi cusila ī seme

& ligala bene & ponila accocer̄ nel speto, ó uero su la graticula, Ma falla cocer̄ adascio ch̄ sia ben cotta cosi la carne como etiamdio il pieno Et fa vn pocha di salamora cō aceto pepero & zafrano, & tolli doi ó tre ramicelle de lauoro, ó saluia, ó rosmarino, & gietta spesse uolte di tal salamora ī su la porchetta, Et simile si po fare de oche, Anatre, Gruue, Capponi, Pollastri, & altri Simili.

Er fare pollastri allessi cō agresto, vogliono esser̄ cotti cō vn pocha di carne salata, Et q̄ndo sondo mezo cotti, togli agresto sano, & taglialo per mezo & caccian̄ fore le grane del dicto agresto, & ponilo acocer̄ coli diti pollastri, Et quando sonno cotti togli vn pocho de petrosello & menta tagliata menuta menuta & vn pocho di pepe & di zafrano poluerizati, & tutte queste cose poni ꝑ in seme coli pollastri & col brodo ī vn piattello & mandali ad tauola.

: Er fare pollastro arrosto si uole cocer̄ arrosto, & quando, e, cotto togli sucho di pomaranci, ó vero di bono agresto con acqua rosata, Zuccharo, & canella, & metti il pollastro ī vn piattello, & dapoi gettaui questa tal mescolanza di sopra & mandalo ad tauola.

Er fare polpette di carne de vitello, o de altra bona carne, In prima togli de la carne magra delacoſſa & tagliala ī fette longhe & ſottili & battile bene ſopra vn tagliero/ o tauola cō la coſta del coltello/ & togli ſale/ & finocchio poſto & ponilo ſopra la ditta fetta dicarne/ Dapoi togli de pretroſſimolo/ maiorana & de bon lardo & batti queſte coſe inſeme cō vn poche di bone ſpetie/ & diſtendile bene queſte coſe ī la dicta fetta Dapoi ī uoltela īſeme & polla nel ſpeto accocer̄/ Ma ñō la laſſara troppo ſeccar al focho.

Per fare coppiette al modo Romano.

A glia lacarne ī pezzi groſſi como vno ouo/ ma non lafornir̄ ditagliar̄/ perch̄ liditti pezzi deueno reſtar̄ attaccati luno collaltro/ & togli vn pocho de ſale & de pitartema/ cio/e/ il ſeme di coriandri/ ó vero finocchio peſto/ & inbrattane bene liditti pezzi/ & dapoi poneli vnpocho ī ſoppreſſcia & coceli in loſpeto arroſto mettendo ī eſſo ſpeto tra luno pezzo & lalcro vna fettolina dilardo ſottile per tener̄ le ditte copiette piu morbide.

per fare mortadelle de carne de uitello:

I glia delacarne magra delacoſſa & battila cō vn pocho dilardo/ o di bon graſſo de uitello como ſibatte lacarne de ī paſtelli/ Dapoi togli petroſello & maiorana battuta ben menuta/ & vn roſſo doua cō vn pocho di caſo grattato piu & mancho ſecundo laquantita ch̄ uol fare & ſpetie & zafrano/ & meſcola tutte queſte coſe con la ditta carne/ & dapoi togli direto de porcho/ o di craſtone/ o daltra beſtia

pur ch̄ ſia bona & liga molto bene la ditta meſcolanza ī queſta tal rete/ facendone pezzi di groſſezza duno ouo/ ó ſimile/ & ponila adroſtir̄ nel ſpeto & ch̄ ſi cocha ad agio/ & ch̄ non ſia troppo cotta.

per fare Tomacelli.

O gli figatelli di porcho & altri figatelli & coceli alleſſo/ ma non troppo/ dapoi gratali como ſe gratta il caſo/ & togli ventreſcha de porcho ſecundo laquantita de figatelli & battila molto bene/ Et togli vn pocho de caſcio uecchio & vn pocho de caſcio graſſo & vnpocha de maiorana & petroſillo & vuapaſſa & ſpetie & doi ó tre oua ſecundo laquantita/ & piſta tutte queſte coſe ī ſeme con lifigatelli/ Et dapoi fa li tomacelli groſſi como vna noce/ ó vero como vno ouo & faſcia ogni vno diſperſe cō la rete delporcho/ Dapoi coceli ī la padella cō bon lardo & deuono ſi cocer̄ ad agio/ & ñō ſiano troppo cotti;

per fare bon ceruellate de carne de porco/ o de uitello giouine:

I glia carne magra ſenza neruo cio/e/ de la coſſa/ & di bon graſſo di porcho ó de vitello/ & battilo tanto minutamente colcoltello q̄nto ſia poſſibile/ Dapoi togli di bon caſcio uecchio/ & vn pocho di bon caſcio graſſo & di bone ſpetie & doi ó tre oua & ſimilemēte delſale ſecundo laquantita/ & meſcola diligentemente tutte queſte coſe in ſeme & fa ch̄ ſiano vnpocho gialle di zafrano/ & togli delebudella groſſe del porcho/ & nettale molto bene ch̄ ſiano ſottili ch̄ nõ gli reſti niente di graſſo/ & impieli de queſta materia & ſtringila bene nele dicte budella & falle longhe/ ó curthe como tipiace/ & uogliono eſſere cotti allesso/ & non poſſono durare piu ch̄ due di in perfectione/ Niente dimancho ſecundo el tempo il biſogno ſi poſſono conſeruar quindici ó uinti di & piu ſe ſeranno ben gouernati.

E tu uorrai far bone ſalzicchie dicarne di pōcho ó daltera carne. Togli delacarne magra & graſſa īſime ſenza nerui e tagliala ben menuta/ Et ſe lacarne .10. dece libre metteue vna libra de ſale due oncie de finocchio ben netto/ & doi oncie di pepe piſtato groſſamente/ & meſcola bene queſte coſe inſeme & laſſale ſtar per vn di Et dapoi togli di budelli ben netti & ben mondi & impieli de queſta carne & poneli aſciuccar al fumo.

E r fare dui piattelli di gelatina/ Togli quarāta piedi de craſtoni/ & ſcorticali & cacciane for le oſſa & poi li ditti pedi a moglio ī acqua freſcha per ſpatio di tre ó quattro hor/ Dapoi lauagli molto bene & togli vn bocchale da coto biancho/ vn bocchale di uino biancho & doi bocchali dacqua/ & poneli accocer li ditti piedi ſopra giongendoui del ſale ſecūdo il biſogno/ & falli bollir ad agio ad agio ſchiumandoli ſopra tutto cō bona diligentia/ Et

como ſiano mezo cotti togli vna quarta di pepe ſono/ vna quarta de pepe longho/ vna quarta de grano de paradiſo/ vna quarta di cānella in tegra/ & meza quarta di ſpīconardo/ Et piſta tutte queſte coſe groſſam̄te ch̄ ſiano rotte & nõ piſte & ponile a bollire con li ditti pedi Et laſſali bollir tanto ch̄ ſia conſumata la terza parte/ Et quando li pedi ſon ben cotti cacciali fora/ & ritorna il brodo al focho/ & como comincia a bollire poniui dentro dece bianchi doua battuti tanto/ ch̄ ſiano ſchiuma/ & dagli vna uolta colcocchiaro & ſubito paſſa il brodo per vn ſaccho di lana doi o tre uolte inſeme cō tutta lameſculanza ch̄ ſia ben colata/ laſando ſtar continuamente ferma la ditta meſcolanza nel ſaccho/ & quante piu uolte il coli ſera piu netto & ſtillato/ Et da poi habi apparecchiata la carne di pollaſtro ó di capretto/ ó di cappon & ſia cotta quanto biſogna/ & ſia tolta via la pelle dela ditta carne & ben biancha & ben netta/ & ponila aſciuccar tra doi pani biāchi/ & ponila ī li piattelli & da poi vi poni r ſopra il ditto brodo/ & poi poni li piattelli ī locho freſcho & laſſala gelare.

I glia vn quarto di capretto & concialo molto bene como vole eſſere arroſto/ & ī lardalo & poneui per dentro aſſai aglio ī ſpichi modate amodo ſe uoleſci impilottar/ ó ī lardar/ Dapoi togli de bono agreſto/ doi roſci doua/ doi ſpichi daglio ben piſte/ vn pocho di zafrano vn pocho di pepe/ & vn pocho di brodo graſſo/ & meſcola tutte queſte coſe ī ſeme & ponile in vn baſo ſotto il capretto quando ſarroſte/ & bagnalo qualch uolta con queſto tal ſapore/ Et quando /e/ cotto poni il quarto del capretto in vn piatto & poniui diſopra il ditto ſapor & vn pocho & vn pocho di petroſillo battuto menuto/ Et queſto quarto di capretto ſ vole eſſer ben cotto & magnato caldo caldo.

Per far braſciole de carne de uitello.

O gli de la carne magra di la coſſa/ & tagliala ī fette ſottili ma non troppo & battile bene con la coſta del coltello/ D apoi togli ſale & finocchio et ponili ſopre da ad ongni canto de le ditte fette poi mittele ī ſoppreſcia per ſpatio de meza hora ſe tu hai el tempo/ Et da poi ponile arroſtir ſopra la graticola/ uoltandole ſecundo lo biſognio/ & tenendogli continuamente vna fetta di lardo diſopra per tenerle humide/ Et queſte tal braſole deueno eſſer nõ troppo cotte/ & magnate ſubito coſi calde calde/ & darate bono guſto & bono appetito de beuer.

Er fare figatelli de vitello/ ó di pollaſtri/ ó di põcho/ ó daltro animale/ Se ſonno de vitello/ tagliali ī pezzi como vna noce/ & imbrattali de ſale/ de finocchio/ & di ſpetie dolci/ & ī faſciali ī rete di porcho/ ó di uitello/ & meglio di capretto/ & poneli accocer nel ſpeto/ & nõ uogliono eſſer troppo cotti.

Per fare Carbonata.

O gli la carne ſalata ch uergellata di graſſo et magro ī ſeme/ & tagliala ī fette/ & ponile accocer nela padella & non le laſſar troppo cocere/ D apoi mittele in vn piattello & gettaui ſopro vn pocho di zucchharo/ vn pocha di cannella/ & vn pocho di petroſello tagliato menuto/ Et ſimilemente poi far de ſũmata/ o preſutto giongendoli ī ſcambio da ceto del ſucho daranci/ o limoni quelch piu ti piaceſſe & farratte meglio beuere.

Per cocer li Turdi/ et farli el ſapore.

O ncia li tordi arroſto como ſe cõuene/ Et poi togli dele amandole ben bianche & ben piſte & mitti cõ eſſe aſſai de ſandoli A ccio chel ſapor ſia roſſo/ & diſtemperarelo cõ vn pocho di agreſto & vn pocho di brodo quingedoui del zenzeuero & canella aſſai/ Et dapoi paſſa queſto ſapor per la ſtamegnia ī vna pignatta/ Et dapoi ponila abollire per ſpatio dun quarto dun quarto dora/ ó cĩca Et como li tordi ſon cotti mittili in vn pignattello & impielo del ditto ſapor/ Et poi far in altro modo mettendo: ali ducti tordi ſucho de narãci ó de lomoni cõ ſale & ſpetie dolci

: ſopra

Per cocer una teſta de uitello/ ó boue.

O rto lo uitello o uero lo boue Togli la teſta & pelala con acqua calda como le porchette & nettala molto bene & poi la coci alleſſo/ Et per ſuo ſapor togli agliata/ Se tu la uorrai rostir arrostila nel forno & impiela di aglio & de bone herbe con spetie & altre bone codecente a far il pieno, & ĩ questo modo, e, molto bona.

Per conciar el ceruello dun uitello.

Vando la testa, e, cotta allesso caccia for il ceruello, & rompilo molto bene, Dapoi togli doi rossi doua, vn pocho de pepe pisto, vn pocho de agresto, & umpocho di sale, & ogni cosa miscola insieme col dicto ceruello Et ponilo a friger nela padella con vn pocho di strutto Et como se comencia aprender caccialo for in vna scutella, & ponui di sopra dele spetie dulci, Et questa cosa vole esser magnata subito.

I glia le becchafiche & nettale molto bene nõ cacciando ne mouendo niente delle ĩteriori, Dapoi togli dele foglie de uite & metteli dentro del sale, finochio, & vm pocho di lardo & ĩ fascia le dicte becchafiche in quelle foglie, & mettele accocer per spatio de meza hora, ó mancho perch se cocino presto sotto la cenere calda, Et se tu li uoli. arrostir legale aquattro aquattro ĩ torno al speto p la testa & per li pedi insieme, Et questo si fa perch nõ gli guasti lo speto.

Per conciar starne al modo catalano.

Ogli la starna & cocila arrosto, & quando e cotta cacciala for, & sparti le ale & la polpa del petto dal corpo de la starna, Dapoi mutti in fesur

in tal fesure

in tal fesur vn pocho di sale, vn pocho di spetie dolci, vn pochi de garofani pesti miscati insieme, & vn pocho di sucho di poma rancie, ó de limoni, ó di agresto, Et questo si uol far quando la starna, e, calda, & nõ uole esser troppo cotta, ma uerde, quasi ch sanguini cioe, nõ molto cotta, & calda calda, e uoltata presto & non adagio.

Per far strutto de porco.

I glia assogna frescha, ó uero lardo frescho, & taglialo ĩ pezzi como vna castagna, & metteli assai de sale, Dapoi pistalo molto bene & lassciallo star vndi cosi pesto, Et da poi ponilo al focho ĩ vn callaro Et se sera cẽto libre poneui dece, ó duduci boccali dacqua & lascialo bollir adagio adagio tanto ch sia ben squagliato, Dapoi cola questo strutto per vna stamegnia, Et da poi piglialo pian piano di sopra, Accio ch tu non togli dellacqua ch stara di socto & ponilo ĩ vn vaso necto & tieni il dicto uaso in locho frescho, Et ĩ questo modo durara questo strutto vno anno.

Per far una uentresca di uitello piena.

I glia la pancia del uitello & fagli vn bugio nel canto Tanto ch tu ce possi mettere il pieno, il quale deue esser de queste cose soto infrascripte cioe, de bon caso uecchio, quattro oua vn pocho di pepe vn pocho rotto, vn pocho di zafrano, de vuapassa, & vn pocho de petrosello & maiorana, & menta baptuta bene/ & meſchia tutte queſte coſe ī ſeme Et da poi mettile ī la ditta pancia/ & ponila a cocer alleſſo/ & fa ch̄ ſia ben cotta.

Ianta il coltello ī mezo del preſutto/ e ponilo al naſo ſel coltello ha bono odor il preſuttu/ e/ bono/ & coſi per lo contrario/ Et ſe tu lo uoi cocer & ch̄ duri piu tempo cotto/ Togli di bon uino biancho/ ó uero aceto/ & altretanta acqua ma meglio ſerrebe ſenza acqua/ & nel ditto vino fa bollir il preſutto tanto ch̄ ſia mezo cotto/ Et da poi leualo dal focho/ & laſſa el preſutto nel brodo ch̄ ſia fredo/ Et da poi caccialo for/ & ī queſto modo ſera bono & durara vn bono tempo.

Rincipalmente la ſirmata n̄o vole eſſere troppo graſſa/ & uole eſſer ben roſſa/ & cotta nel predicto modo del preſutto/ & ſimelmente le lingue/ & quanto/ e/ piu graſſa la lingua/ tanto/ e/ miglior/ & uogliono eſſer vn pocho piu cotte chel preſutto/ Et coſi ogni altro ſalato vole eſſer cotto in queſto modo.

Per far un paſtello de creſte, ficatelli, et teſticoli d galli.

Aglia ciaſchuna dele creſte in tre parti & li figatelli in quattro/ & li teſticoli laſciali ſani & togli vn pocho di lardo & taglialo ben menuto/ ma n̄o lo batter Et togli doi/ ó tre once de bon graſſo de vitello & battilo molto bene/ & meglio farai cō la medolla del boue ó vero de eſſo vitello/ & habi trenta

ó quaranta ceraſe bruſche & ſecche/ & cānella & zenzeuero aſſai zuccharo & raſiuoli pochi & meſchia tutte queſte coſe inſeme/ & fa vn paſtello & ponilo a cocere nel forno/ ó nela padella/ Et quando/ e/ mezo cotto togli vn roſſo douo/ & zafrano/ & agreſto/ & batti ī ſeme & mettele nel ditto paſtello/ & laſſalo ſtar tanto ch̄ ſia cotto.

ꝑ cocer un pipione et farlo ſenza oſſe.

Cconcia il pipione & nettalo molto ben/ & fallo ſtar a moglio ī aceto ben forte per ſpatio de vintiquattro hor/ & dapoi lauialo molto bene/ & impielo de bone coſe cō bone ſpetie/ & cocilo alleſſo/ o arroſto como ti piace/ & in queſto lo trouarai ſēza oſſa.

Per far che un pipione para due.

Iglia vn pipion & pelalo molto bene ſenza acqua & guarda n̄o ſquarſciar niente la pelle/ Dapoi caccia fore le interiori & riuerſa la pelle ī modo ch̄ reſti ſana/ & cacciala for & derezala/ & impiela de vno pieno facto de bone coſe/ & parera vn pipione/ interpio/ Dapoi daconcia el corpo del pipione/ & coci luno & laltro alleſſo/ ó arroſto como ti piace/ Et ſe lo coci arroſto Togli vn pocho de pane grattugiato & di ſale/ Et quando il pippione/ e mezo cotto gettali di ſopra del dicto pane/ & togli vn roſſo douo & ogni el ditto pippione cō vna penna tanto ch̄ facci vn pocho di croſta/ & dagli vn pocho di focho ch̄ gli faccia prender color, Et ĩ queſto modo par ch̄ nõ ſia ſcorticato, & coſi parerado doi.

CApitolo. 2º. ꝑ far ogni manera de viuande, et primo: Per far bianco mangiare ſopra caponi:

ER FARNE dudici meneſtre, Togli doi libre de amãdole, & piſtale molto bene, Et accio ch̄ ſiano piu bianche tenile amoglio vn di & vna notte ĩ acqua freſcha, Et dapoi piſtale molto bene, & quando ſonno piſte ponile vn pocha daqua freſcha acciochẽ non facciano olio, Dapoi togli vn petto di cappõ & piſtalo cõ le ditte amandole, & togli lamollicha dun pane biancho, & mettila amoglio ĩ brodo magro de cappone, & piſtala cõ le dicte coſe, & togli vnpocho de agreſto, meza oncia di zenzeuero ben mondato accio ch̄ ſia biancho, & meza libra ò piu de zuccharo, & diſtempera tutte queſte coſe cõ brodo magro di cappõ, & paſſale per laſtamegnia ĩ vna pignatta ben netta, & poni la ditta pignatta ſopra labraſcia longi dal focho menandola ſpeſſe uolte col cocchiaro, & laſſali coter per ſpatio de meza hora, & quando e cotta metteui tre oncie de bona acqua roſata, Et poi fa le meneſtre, ò uero copri il cappone, ò altra uolatile ch̄ ſe ſia de la ditta viuanda, & mãdala adtauola, Et ſe tu ne copri il cappõ

per piu belleza ponili diſopra parecchi grani de poma, Et ſe tu voi ch̄ queſta uiuanda ſia de doi colori, Togli vn roſſo douo, & del zafrano, & meſcola queſte coſe cõ vna parte de la ditta uiuanda, & fa ch̄ ſia piu agra de agreſto ch̄ la biancha, Et in queſto modo ſi chiamara fior de Gineſtra, Et ſe tu ai doi capponi copri luno de la biancha, & laltro dela gialla.

Per far .XII. meneſtre de bianco mangiare a la catelana.

PIglia doi bocchali di lacte de capra, & octo õcie di farina de riſo ben fina, & ponila ꝑ aboglir nel decto lacte, Dapoi piglia il petto de vn cappone morto quello medeſimo di, & ch̄ ſia mezo cotto, & deſſila tutto queſto petto ſottilmente como capegli, & da poi ꝑ mettilo nel mortale & non gli dar ſe no doi tracti del piſtone, Dapoi quando lo lacte ha bollito meza hora gectaui dentro lo dicto petto coſi ſſilato cõ vna libra de zuccharo, & laſſalo bollir per ſpatio de quattro hor uel circha, & queſta coſa uole eſſẽ menata continuamente col cocchiaro dal principio ĩ ſine ala fine, Et per cognoſcer quando ella .e. cotta, tira el cocchiaro & parera ch̄ ſia viſchio, Et da poi ponegli dellacqua roſata como .e. ditto di ſopra, & fa le meneſtre, ſopra lequali metterai vn pocho di zuccharo & da poi mandale adtauola.

Per far un brodo consumato de capponi o de fasiani / o starne / o caprioli / o pipioni / o columbi saluatichi.

Iglia de queste cose & nettale molto bene / Et se vorrai consumar vn cappone & farne doi menestre / Togli vna pignatta ch tenga quattro bocchali dacqua / Et mettiui dentro questo dicto cappone / loquale vole hauere rotte tutte le ossa / & ponilo al focho / dapoi metteui vna oncia de cãne salata magra & trenta ó quaranta granelli di pepe rotto / & vn pocha di canella rotta / & tre / ó quattro garofoli & cinque ó sei foglie di saluia rotta ĩ tre pezzi & doi de lauoro / & lassa bollir questa pignatta per spatio de sette hore ĩ modo ch gli resti solamente doe menestre de brodo / ó mancho se voi ch scia bono / & guardati de mettergli sale / Et se questo brodo si farra per ĩ firmo ño gli metter carne salata / & mettigli pochissime spetie / & ĩ questo modo sera bono / per sani & per ĩ firmi.

Er far dece menestre di brodecto piglia trenta rossi doua / & bono agresto / & bono brodo de dicarne / ó di cappone ch serra assai meglio & vn pocho di zafrano / & vn poche di spetie dolci / & mescolale ĩ seme / & passale per la stamegnia & ponile ĩ vna pignatta / & metti la ditta pignatta sopra la brascia longi dal focho menando cõtinuamente col cocchiaro / & como tu vedi ch lo cocchiaro comĩcia

ad imbrattarsi leuala dal focho / & ño lassar pero dimenar col cocchiaro tanto ch dicessi doi paternostri / Dapoi fa le menestre & mettegli vn poche di spetie dulci di sopra / & fa ch scia dolce / ó agro secũdo el comuno gusto.

Er fare dece menestre di brodetto biancho Togli meza libra damandole / & mondale & pistale ben & poi vi metti vn pocha dacq̃ frescha Accioch non facciano olio. Dapoi togli vinti bianchi doua vn pocha de mollicha de pan biancho vn pocho de agresto / vn pocho di brodo dicarne / o de cappone & vn pocho di zenzeuero biancho / & pista tutte queste cose / & passale ĩ seme cõ la mandole per la stamegnia / & fallo cocer al modo dicto di sopra dellaltro brodecto.

per far brodetto uerde.

Ogli tutte quelle cose ch si contengono nel primo brodetto excepto el zafrano / & togli de le biete / & vn pocho di petrosello / & de le foglie di grano se tu ne poterai hauer / & pista ogni cosa & passa per la stamegna / & cocilo como e ditto di sopra.

Per far Zanzarelli.

Er farne dece menestre / Togli octo oua & meza libra de caso grattugiato / & vn pane grattato / & mescola ogni cosa inseme / Dapoi togli vna pignatta cõ brodo dicarne giallo di zafrano & ponila al focho, & como comĩcia abollir getta dentro quella materia, & dagli vna uolta colcocchiaro, Et como te par ch̄ ſia preſa togli la dal focho, & fa le meneſtre, & mettiui dele ſpetie diſopra.

Zanzarelli uerdi.

A como e ditto di ſopra, & nõ gli porre zafrano & giongili quelle herbe del brodetto verde.

Er fare zazzarelli ĩ bocchoncelli, ó bianchi, ó verdi, ó gialli fa la materia como ſe contene diſopra ſecundo il colore ch̄ tu gliuorrai, & ſia alquanto piu dura, & togli vn cocchiaro piccino, Et quando il brodo comĩcia abollir fa li boccocelli como vna faua, & gettagli ad vno ad vno nel brodo.

Er fare zanzarelli bianchi piglia vn pocho delacte deamandole & pane biãcho grattugiato, & del biancho de ouo, & metti de boni brodo de carne, & meglio ſerrebe di bon pollo graſſo, In vna pignatta cõ vn pocho di lacte damandole, Dapoi cõcili como e ditto di ſopra.

Farro con brodo de caponi o altº carne.

Er farne dece meneſtre, In prima lo netta & laualo molto bene, & cocilo cõ bona brodo de cappone, ó daltro pollo groſſo, & vole bollire aſſai, Et quando e cotto mittiui

di bone ſpetie, & togli tre roſſi doua & vn pocho del ditto farre alquanto refredato, & diſtempera bene ĩſeme, Et dapoi gettagli nel ditto farre & meſcolalo, Et vole eſſere giallo di zafrano.

Riſo con brodo de carne.

A como e ditto del farre, Ma molti ſonno ch̄ non uogliono oua col Riſo, Sich̄ in queſto rimetteti al guſto del patrone.

Miglio con brodo de carne.

O ci il miglio cõ brodo dicarne, & fallo bene bollir adagio menandolo bene, & riguardandolo dal fume & uole eſſer giallo di zafrano, Et In prima vole eſſer ben netto & lauato cõ acqua calda como il Riſo.

Per far brodetto de pane oua, et caſo.

A bollir il pane grattugiato per vn quinto de hora in brodo dicarne, Et togli vn pocho di caſo grattugiato, & ſbattilo con oua, & laſſa alquanto refredar il pane boglito Et dapoi vigitta lo ditte oua & caſo, & meſcola molto inſeme, Et tal meneſtra vole eſſer gialla di zafrano, & alquanto ſpeſſa.

Per far una meneſtra de verzuſo

Iglia quattro roſſi doua freſche, meza oncia di canella, quattro oncie di zucchato, doi oncie de acqua roſata, & quattro de ſucho di pomaranci & batti molto bene tutte q̄ſte coſe ĩſeme, & cocile como ſe coce il brodetto, & vole eſſer vn pocho gialla Et tal meneſtra ſe cõuene dinſtate.

Faua menata.

Ogli de lafaua franta/ & nettala molto bene/ & lauala & ponila alfocho/ Et como leua vn boglio gietta quella acqua/ & mectiui tanta altra acqua ch auanzi vn dito ſopra lafaua/ giongendoui etiamdio elſale neceſſario ſecundo laquantita/ Et ponila aboglir ſopra labraſcia longi dalfocho/ & coprila/ & laſſala ben cocer & bene aſciuchare/ & dapoi menala molto bene ĩvn mortaio/ Et dapoi ritornala aſcaldar ĩvna pignatta Et togli vna cipolla tagliata menuta/ & ponila afrigere ĩ vna pignatta cõ vn pocho di bono olio/ & ſia ben cotta & non arſa/ Et togli vn pocha di ſaluia & di fichi ouero pomi & tagliale menute/ & ponile nelolio cõ la ditta cipolla/ & fa ch ſcia caldo/ Dapoi fa le meneſtre de la faua menata/ & ponui di ſopra del ditto olio/ & delecoſe ch ſonno ĩ eſſo/ & gectaui etiãdio diſopra dibone ſpetie.

piſelli fritti in carne ſalata

Iglea ipeſelli cõ leſcorze como ſtano/ & fagli dar vn boglio/ Et togli carne ſalata vergellata/ & tagliala ĩ fette ſottili & longhe mezo dito & frigele vnpocho/ Et dapoi mitti li ditti peſelli accocer cõ la ditta carne Et poneui vnpocho de agreſto. vnpocha diſapa/ o vero zucchero/ & vn pocha dicanella/ Et ſimelemente ſe frigono li faſcioli.

Friger la faua

Ogli faua/ & ſaluia/ & cipolle/ & fiche/ & pomi como e ditto diſopra/ & etiam dio altre bone herbe/ & meſcola ogni coſa iſeme/ & frigile ne la padella cõ olio/ & fane vna frittata & como e cotta cacciala for/ & ponui diſopra dibone ſpetie.

Meneſtra de Carne.

Iglia delacarne magra di uitello cotta alleſſo & battila menuta/ & ponila aboglire ĩ brodo graſſo/ giongendogli vna mollicha di pane grattugiato/ & vn pocho di pepe/ & di zafrano/ & laſſala bollire ꝑ ſpatio di meza hora/ Dapoi laſſala vnpocho refreſchare & togli oua/ Caſo grattugiato/ Petroſillo/ Maiorana/ & Menta ben battuta cõ vn pocho dagreſto/ & ſbatti queſte coſe ĩ ſeme/ & mettili co ladicta carne menandola pian piano col cocchiaro/ Et tal meneſtra vole eſſere ſpeſſa como lo brodecto/ Et ſimilemente ſi po fare dele coratelle.

Meneſtra de Trippe.

Etrippe vogliono eſſer inprima ben nette/ & ben lauate/ bianche/ & ben cotte. cõ vno oſſo dicarne ſalata per dargli bon ſapor/ & ſenza ſale Acciochſiano piu bianche/ & como ſonno cotte tagliale in pezzi piccini/ & metteui vn pocha dimenta/ di ſaluia/ & di ſale/ & fagli dar vn boglio/ Et dapoi fa le meneſtre/ & metteui diſopra dele ſpetie/ & del caſcio achi piace.

Meneſtra de trippe de Trute.

Ettale in prima molto bene / & falle ben cocer̄ / Et quando ſono meze cotte / mettoui del petroſillo / & menta tagliata menuta / & vn pocho di pepe / Et quando ſono cotte fa le meneſtre / & ponui diſopra di ſpetie dolci.

Meneſtᵃ doua d̃ trute cħ para piſelli.

A cocere queſte oua vn pocho alleſſo / Dapoi cauale fore del brodo / & ſpartile luno dal laltro / & Accio chelbrodo non reſti troppo chiaro / Togli vna mollicha di pane / & paſſala ĩſeme cõ eſſo per laſtamegnia / ó vero togli del brodo de proprij piſelli cħ potẽdone hauere ſerrebe aſſai meglio / Et cõ qual ſe ſia de queſti brodi rimetti accocer̄ le oua & cõ eſſe vn poche di ſpetie / di zafrano / & di petroſillo & menta tagliata menuta.

Meneſtra de roſelli.

I ttili accocer̄ cõ brodo dicarne / Et quando ſono preſſo cħ cotti metteui vn pocho di petroſillo / & menta tagliata menuta / Et ſel brodo fuſſe troppo chiaro paſſalo cõ vna mollicha como e ditto di ſopra Et quando ſono cotti fa le meneſtre / & metteui ſopra de le ſpetie.

Meneſtra de Lattuche cħ para Zuche.

Iglia quel diſotto piu biancho di la lattucha cio e / quello di mezo / & fallo cocer̄ como le zucche cõ oua & cõ agreſto.

A ſemola ſe coce cõ brodo graſſo dicarne / ó di pollo groſſo / & de ueſe porre appoco appoco nel brodo menando continuamente colcocchiaro / Et falla bollir̄ per ſpatio di meza hora ſopra labragia longi dal focho / per cħ prende volenteri lo fume / Et da poi fa le meneſtre / & mettegli ſopra caſo & ſpetie / Et la quadrageſima falla cocer̄ ĩ lacte damandole con zuccharo & acqua roſata.

Etta le Rape & tagliale ĩ pezzi groſſi / & cocile bene in vn bon brodo dicarne / Dapoi le paſſa per vn cocchiaro grande forato / ó vero piſtale / & da poi remettile a bollire in bon brodo graſſo cõ vn pocha di carne ſalata / & di pepe / & di zafrano.

I finocchi ſi cocono como li chauoli / Excepto cħ vogliono eſſere piu menuti & piu cotti cõ vn pocho di pepe & carne ſalata / ó vero olio.

Maccaroni romaneſchi.

Iglia de la farina cħ ſia bella / & diſtemperala & fa la paſta vn pocho piu groſſa cħ quella de le laſangne / & auoltala in torno ad vn baſtoñ Et dapoi caccia for̄ il baſtoñ / & taglia la la paſta larga vn dito piccolo / & reſtarra in modo de bindelle / ó vero ſtringhe / Et metteli accocer̄ ĩ brodo graſſo / ó vero ĩ acq̃ ſecũdo il tempo / Et vole bollir̄ quando gli metti accocere / Et ſe tu gli coci in acqua metteui del butiro freſcho / & pocho ſale

Et como ſono cotti mettili ī piattelli con bono caſo, & butiro & ſpetie dolci.

Maccaroni in altro modo.

A la paſta nel modo ſopraditto, & ſimilemēte li farrai cocer̄ mettendo gli li fornimenti ſopra ſcripti facendo la paſta vn pocho piu groſſa & tagliata molto menuta & ſottile & ſi chiamano triti, o formētine.

Meneſtra de radici de petroſimolo.

I glia le radicin del petroſimolo, & cacciane for̄ quel baſtone di mezo, & nettale bene & falle ben cocer̄ ī brodo dicarne, Dapoi battile menute menute & rimettile in altro bon brodo graſſo dicarne cō vn pocho di pepe & di zafrano.

E tta li fonghi molto bene, & falli bollir̄ in acqua con doi, o tre capi daglio, & cō mollicha di pane, Et queſto ſi fa perch̄ da natura ſonno venenoſi, Dapoi cauagli fora & laſſa ben colar̄ quella acqua ī modo ch̄ reſtino ſciutti, & da poi frigili in bono olio, o ī lardo, Et quando ſon cotti metteui ſopra de le ſpetie.

N altro modo poterai aconciar̄ li ditti fōghi, cioe, nettandoli prima molto bene, & poi mettetoli ſopra la bragia, & ponui ſopra dellardo & de laglio battuti iſeme & del pepe, Et ſimelemente gli poterai acōciar̄ con olio, Et etiamdio gli poterai cocere coſi acconci ī vna padella como ſe foſſe vna torta

---

19

Zucche fritte.

O gli de le zucche, & nettale bene, Et dapoi tagliale per trauerſo ī fette ſottili como la coſta dun coltello, Et dapoi gli fa trar̄ ſolamente vn boglio in acqua, & cacciale for̄, Et da poi le poni aſciuttar̄ Et poneli deſopra vn pocho pocho di ſale & inuoltale in farina bella, & frigile in olio, Dapoi cacciale fore & togli vn pocho di fiore de finocchio, vn pocho daglio & di mollicha di pane, Et piſtali bene & diſtempera cō agreſto ī modo ch̄ reſti ben raro, & paſſa per la ſtamegnia Et getta queſto tal ſapore ſopra le ditte zucche, Lequali etiādio ſon bone ponendogli ſolamente di ſopra agreſto, & fior di finocchio, Et ſe voi ch̄ ditto ſapor̄ ſia giallo metteui vn pocho di zafrano.

Meniſtᵃ de pome cotogne.

Oci le poma cotogne ī brodo dicarne magra, Dapoi piſtale & ſtemperale cō latte de amādole facto cō brodo dicarne o di bon pollo groſſo, ſel tempo il richiede, & paſſale per la ſtamegnia, & ponila ī vna pignatta con zucharo, zenzeuero, & Cannella, & vn pocho di zafrano, & ponila a bollir̄ longi dal focho ſopra la bragia ch̄ non piglie fume & voltela ſpeſſo col cocchiaro, Et ponendo gli vn pocho di butiro, o ſtrutto freſcho ſarebbe miglior̄, Dapoi quando ti par̄ cotta fa le meneſtre, & punui di ſopra de le ſpetie dulci & del zuccharo.

Faue piene.

Omi le faue amoglio, Et quando sono bene amoglie fendile vn pocho da quello canto ch non sono negre, & caccia for pian piano le faue dentro ch nō se rompa la scorza, Et dapoi togli de le amandole bianche & nette, & pistale molto bene cō vn pocha dacqua rosata accio ch non facciano olio, Et poniui assai zuccaro, Et di questa materia impie le ditte scorze di faue, & poi restringile ī seme ch parano faue meze cotte, & ponile ascaldar ī vna pignatta, o padella, ó altro vaso doue nō sia ne acqua ne altra cosa, guardandole ch nō ardesseno, Et metti le ditte faue in scudelle agiongendoui di sopra vn pocho di brodo di carne caldo, cō vn pocho di petrosillo tagliato menuto cō vn poche de cipolle fritte & tagliate menute, & dapoi vn poche di spetie dulci, Et achi nō piaceno le cipolle nō le pōre.

Menest° d seme de canepa.

Er fare dudici menestre piglia vna libra di seme di canipa, Et nettalo & fallo bollire in vna pignatta tanto ch se comminci ad aprir, & dopoi togli vna libra damandole bianche, & ben piste, & metti cō esse il ditto seme, & pistalo molto bene, & giungendoui vna mollicha di pane, Et distempera queste cose cō brodo di carne ó di polto magro & passala per la stamegnia, Et ponila abollir ī vna pignatta sopra la brascia

longi dal focho uoltando spesse uolte col cocchiaro, Dapoi mettigli meza libra di zuccharo, & meza libra oncia di zenzeuero, & vn pocho di zafrano cō acqua rosata, & fatte le menestre mettigli sopra de le spetie dolci.

Rauioli in tempo d carne

Er farne dece menestre, Togli meza libra di caso vecchio, & vn pocho daltro caso grasso & vna libra di uentrescha di porcho grassa, ó vero vna Tettha di vitella, & cocila allesso tanto ch sia ben disfatta, Dapoi battila bene & togli de bone herbe bien battute, & pepe, Garofoli, & Zenzeuero, & giongendoui il petto dun cappone pesto serebe bono migliori, Et tutte queste cose distemperale ī seme, Dapoi fagli la pasta ben sottile, & liga questa materia nela pasta como vole essere, Et questi rauioli non siano maiori duna meza castagna, & ponili a cocer in brodo di cappone ó di carne bona, facto giallo di zafrano quando bolle, Et lassali bollir per spatio de doi paternostri, Dapoi fanne menestre, & mettili di sopra caso gratto & spetie dolci mescolate insieme, Et simili raffioli si posson fare di petto di fasani & starne & altre uolatile.

Maccaroni Siciliani.

Igla de la farina bellissima, & inpastala cō biancho douo & cō acqua rosa, overo con acqua comuna, Et uolendone far doi piattelli nõ gli porre piu ch vno, ó doi bianchi doua, & fa questa pasta ben dura, da poi famne pastoncelli longhi vn palmo & sottili quanto vna paglusca, Et togli vn filo di ferro longo vn palmo, ó piu, & sottile quanto vn spagho, & ponilo sopral ditto pastoncello, & dagli vna uolta con tutte doi le mani sopra vna tauola da poi caccia for il ferro, & rustira il maccharone ꝑtusato ĩ mezo, Et questi maccharoni se deueno secchar al sole, & durrando doi ó tre anni, specialmente facendoli de la luna de agusto, & cocili ĩ acqua ó in brodo di carne, & mettegli ĩ piattegli cõ caso grattugiato ĩ bona quantita, butiro frescho & spetie dolci, Et questi tali maccharoni uogliono bollir per spatio de doi hor

Vermicelli.

Istempera la pasta, como e ditto di sopra, & filala sottile rompendola a pezoli peccini cõ le dita a modo di vermicelli, & poneli a secchar al sole, & durarando doi ó tre anni, Et quando li uorrai cocer falli cocer in brodo di carne, ó di bon pollo grosso per spatio duna hora, Et poi fa le menestre & mettiui caso grattugiato & spetie, Se nõ fusse tempo di carne cocigli con latte de amãdole con Zucchàro, ó uero ĩ lacte de capra, Et per ch questo latte nõ uole bollir quanto ch richiedono li uermicelli falli

bollir prima cõ vn pocha dacqua como si fa il riso, Et similemente se deueno cocere le lasange le triete ó vero fermetin Et tutte queste viuande di pasta deueno esser gialle di zafrano, Excetto quando se coceno ĩ latte.

Menestra dherbette.

Ogli le foglia di viete, & vn pocha di borragine & fagli dar un bogliõ ĩ acqua chiara bogliente quando le metti dentro, da poi cacciale fore & battile molto beñ col coltello, Et togli vn pocho di petrosillo, & di menta cruda, & similemente le batti cole ditte herbe, Da poi macinale bene nel mortale, & mettile ĩ vna pignatta con brodo grasso & falle bollir vn pocho, Et se ti pare metteui vn pocho di pepe.

Riso con latte de mandole.

Er farne dece menestre Togli vna libra de amandole & mondale bene ch siano biãche, Et togli meza libra di fif Riso, & lauaIo doi ó tre uolte cõ acqua tepida, & ponilo al focho cõ acqua chiara & fallo ben cocer, Da poi caccial for & ponilo asciuccar, Da poi pista molto bene le ditte amãdole bagnandole & ĩbroffandole di sopra spesso con vn pocha dacqua frescha Accio ch non facciano olio, & distemperale cõ acqua frescha & passale per la stamegnia & metti a bollire questo latte in vna pignatta giongendoui meza libra di Zucchãro fino

Et como comincia abollir mittiui dentro il Riso & poni la pignatta sopra la brascia longi dal focho uoltando spesso spesso col cocchiaro Accio ch non pigli fume, & fallo bollir per spatio de meza hora, Similemente poterai cocer lo ditto Riso con lacte di capra ó cõ altro lacte, Et per ch simele menestra piglia uolenteri il fume quando ne pigliasse, Il modo da cacciarlo & questo, Caccia for la menestra de la pignatta, & guarda non toccar il fundo, Et ponila in vnaltra pignatta netta, Dapoi togli vna pezza biancha & doppiala in tre, ó quattro doppie & bagnala dacqua frescha, Dapoi premi for lacqua & mitti la pezza cosi doppia sopra la pignatta de la menestra, & lascia uella star per vn quarto dora, & bagnala vnaltra uolta & rimittila sopra la pignatta se sera necessario, & in questo modo il fume si cacciara fore, Ne trouo miglior remedio per cacciare q̄sto fume, Et simelmente fa al farro.

Mandolata.

Et farne octo menestre Togli vna libra de amandole monde & bianche, & pistale mlto bene bagnandole spesso cõ acqua frescha como e, ditto di sopra Accio ch nõ facciano olio & agiongiui vna mollecha di pane biancho Et distempera ogni cosa con acqua frescha, Et passa per la stamegnia & mitti ĩ vna pignatta abollir sopra la brascia,

Et lassala bollir

Et lassala bollir vna octaua dora, Et etiã dio metteui abollir cõ ditte amandole meza libra de zucchharo fino, Et questa amãdolata vole esser vn pocho liquida, Et ponendoui vn pocha dacqua rosata sarrebe migliore.

Lasagne de pelle de cappone.

Ogli la pelle del cappone cotto allesso & tagliala in pezzoli & ponila ĩ brodo di cappone grasso & fallo bollir per spatio di meza hora con vn pocho di zafrano, Dapoi fa le menestre & metteui di sopra vn pocho di caso con spetie.

Brodo de ciceri rosi.

Et farne octo menestre, Togli vna libra & meza di ciceri & lauali cõ acqua calda & poneli ĩ quella pignatta doue gli uorrai cocer & ch siano scuitti & metteui meza õcia di farina cio, e, del fior, & metteui pocho olio & bono, & vn pocho di sale, & circha vinti granelli di pepe rotto, & vn pocha di canella pista, & mena molto bene tutte queste cose inseme cõ le mani, Dapoi poniui tre bocali dacqua, & vn pocha di saluia, & rosmarino, & radici di petrosillo, & fagli bollir tanto ch siano cõsumati ala quantitade di octo menestre, Et quando sonno quasi cotti mittiui vn pocho doglio, Et se lo brodo si facesse per amalati non gli por ne olio ne spetie.

Manfrigo in menestre.

Er farne dece meneſtre Togli tre pani & getta via la croſta colcoltello & grattalo molto bene & ponilo ſopra vnā tauola & ponegli in torno vna libra & meza di farina bella, & mitti col ditto pane quattro ó cinque oua, & batti molto bene inſeme colcoltello raſciucando continuamente il pane cō la ditta farina Et quādo par̄ ch̄ ſia menuto como aneſi cō ſetti poni ogni coſa ſopra laſtamegnia & caccia fore la farina, & il pane ch̄ reſta ponilo aſciucchar̄ Et quando la uorrai cocer̄ cocilo con brodo di carne, o di bon pollo, Et fa ch̄ ſia vn pocho giallo di zafrano, & fallo bollire ad agio per ſpatio de meza hora, & mitti ſopra le meneſtre vn pocho di caſo & di ſpetie.

Cocer Zucche.

Ondale como vogliono eſſer̄, & poi cocile con brodo di carne, o vero con acqua & metteui vn pocha de cipolla ſecundo la quantita ch̄ tu uorrai far̄ Et quādo parera cotta cacciala fore, & paſſa ogni coſa per lacocchiara ſtraforata, o vero peſtale molto bene, & metteli acocere in vna pignatta cō brodo graſſo, & cō vn pocho dagreſto Et ſiano vn pocho gialle di zafrano, Et quando ſono cotte Toglile dal focho & laſciale vn pocho refredar̄, Dapoi togli di roſſi doua ſecundo laquantita & ſbattili cō vn pocho di

caſo vecchio & gittagli ī le ditte zucche menando continuamente colcocchiaro Accio ch̄ nō ſi prendano, & fa le meneſtre & metteui ſopra ſpetie dolci.

Zucche con latte damandole.

Acocer̄ le zucche cō acqua, & poi caccia for̄ lacqua quanto piu poterai, & paſſale p̱ laſtamegnia, ó per lacocchiara forata, & mittile abollire cō lo ditto latte & con zuccharo, & cō vn pocho dagreſto ſecūdo il guſto del patrone.

Carabazze a la catalana.

Iglia le carabazze cioe, le zucche, & nettale molto bene, & mittiui dentro ī vna pignatta ch̄ ſia aſciutta cō bon lardo battuto, & mitti la ditta pignatta ſopra la braſcia remota dal focho & falla bollir̄ menando continuamēte colcocchiaro, Et uogliono bollir̄ ī queſta forma per ſpatio de quattro hor̄ Et poi habi de bon brodo graſſo facto giallo cō vn pocho di zafrano & mittilo dentro giongendoui del zuccharo & dele ſpetie dolci cō vn pocho dagreſto ſecundo il guſto del tuo ſignor̄, o daltri, Et como dicemo di ſopra nel primo capitolo dele zucche gli poi metter̄ qualch̄ roſſo douo battuto cō vn pocho di bon caſo vecchio.

Faue freſche con brodo de carne.

Iglia le faue & mondale cō lacqua calda como se fanno le amandole, & poi le metti a bollire in bon brodo Et quando ti pareno cotte mette cō esse vn pocho di petrosillo & menta battuta facendogli bollir etiādio de bona carne salata Et questa menestra vole esser vn pocho verde ch par piu bella, Et simelmente poi far i peselli, & ogni altº leghume frescho, Ma notha ch nō uoleno esser mōdati collacqua calda como le faui, Ma lasciali pur cosi con quella sua scorza sottile.

Verzuso in quadragesim.

Er farne dece menestre, Piglia vna libra & meza damandole mondate ī acqua tepida, & pistale molto bene como e ditto di sopra mittendogli vn pocha dacqua frescha per ch nō facciano olio, Et piglia vna mollicha di pane biancho & mittila amoglio ī bono agresto, Et poi piglia le sopra ditte amandole, & la mollicha, & del sucho daranci, & dellacqua rosa & distempera īseme tutte queste cose, agiungendoui vna oncia de cinamomo, & vna libra di zuccharo fino Et passa ogni cosa īseme pe la stamegnia facendo questa cōpositione gialla cō vn pocho di zafrano, Poi la mittirai a bollire ī vna pignatta discosta dal focho, Et guarda nō piglie fumo voltādola spesso col cochiaro, Et vole bollir vna ottaua dora uel circha.

Bianco mangiare in quadragesima.

Er farne dece menestre, Pigliarai vna libra & meza damandole mondate & pista molto bene como e ditto di sopra, & habi vna mollicha di pane biancho mollata ī brodo biācho di peselli, Et nō hauendo piselli poi sopplir cō altro brodo, facendo bollir ī lacqua vn pane bianchissimo per spatio di meza hora, mettendo amoglio la ditta mollicha in questo brodo, Poi habi qualch bon pesce di mar, o bon luccio dacqua dolce cotto alesso, Et de la polpa loro piu soda & piu biācha ne prendirai meza libra, & pistala molto bene con le amandole & mollicha, & con vn pocho di brodo, & del sucho daranci, & non hauendoni sopplirai cō vn pocho dagresto agiungendoui dellacqua rosata, & meza libra di zenzeuero mondo, cō otto oncie di zuccharo, Et queste cose tutte stēperate inseme passate per la stamegnia le mettirai a cocer in vna pignatta per vna ottaua dora discosta dal focho ch non piglie fume & di continuo le menarai col cocchiaro.

Piselli in Quadragesim

Oterai simelemente far li peselli cō latte de amandole in tempo quatragesimale como se ditto di sopra in questo capitulo del biācho magnar.

Herbe con latte damandole.

A bi le hērbe & falle bollir inprima vn pocho ī lacqua, laqual deue bollire quando gli le metti Et poi le caua for, & ponile sopra vna tauola, ó vn taglieri, & battile menute cõ vn coltello, & nel mortale le macinari molto bene, & poi le farai bollir ne lo lacte damãdole mettendoui del Zuccharo a ſufficiẽtia.

Herbe ſenza latte.

A bi le herbe, Et prima le fa bollir como e ditto diſopra, Et di quello farai meneſtre graſſe, o magre ſecundo il tempo compartendole como ti par & piace.

I glia la ſemenza di canipa, & laſſala ſtar amoglio per vn di & vna nocte buttando via quelli granelli ch̄ ſtanno ſopra lacqua perch̄ ſono triſti, Et poi habi della mandole ben mondate, & piſtalo ĩ ſeme cõ la ditta ſemẽta, Et piſta ch̄ ſeranno bene le diſtemperarai con lacqua freſcha & cõ bono brodo di peſelli, mettendoui etiamdio del zuccharo fino, & vn pocha dacqua roſa, Et poi farai cocere tutte queſte coſe per ſpatio duna octaua dora uel circha menandola de cõtinuo col cocchiaro.

Cauoli a' la Romaneſca

O mpi li cauoli torçoti cõ le mani ſecundo ĩ luſanza, & mettili ĩ lacqua quando bolle, Et quando ſeranno circha mezo cotti butta via tutta quella acqua & habi di bon lardo battuto in bona & competente quãtita, & mettilo ne li ditti cauoli coſi ſciutti uoltandoli ben col cocchiaro, Poi piglarai

di bono brodo graſſo, & ĩ quello li metterai al focho a bollir ꝑ picholo ſpatio di tempo.

Meneſtᵃ de viuanda gialla.

Er farne dudici meneſtre, pigliarai vna libra damandole ſenza mondarle, & piſte ch̄ ſiano molto bene habi del petto dun cappone, ó altro ocello qual ti piace cotto allesso, ó arroſto como tu voi cõ quattro roſci doua piſtandogli bene cõ le ditte amãdole, giungendoui poi meza libra di zuccharo del cinamono, zenzeuero, & vn pocho di zafrano Poi cõ brodo di pollo groſſo, o altᵒ bon brodo & vn pocho de Agreſto diſtemperarai la predicta compoſitiõ paſſandola per la ſtamegna, Et poi la porrai ſulle braſcie aſſai remota dal focho, Accio ch̄ nõ pigli del fume, & menala de cõtinuo col cocchiaro, & laſſala bollir ꝑ ſpatio duna hora, Notando ben ch̄ quando ſera meza cotta uel circha metteui dentro doi once di bono ſtrutto, ó de butiro freſcho poi fa le meneſtre, & metteui ſopra de le ſpetie dolci.

Meneſtᵃ de fior de Sambuco.

Er farne dudici meneſtre in tempo quadrageſimale prendirai vna libra & meza di amandole monde & piſtale beñ como e ditto diſopra, Et prenderai tre once di fiori di Sambucho quando e ſeccho, Et ꝑma teneraılo a mogho ĩ acqua freſcha per ſpatio de vna hora ſtrẽgendo & premẽdo for lacqua, Et de li ditti fiori piſtarane lamita cō lamandole agiongendoui la mollicha dun pañ biancho / & meza libra di zucharo / cō vn pocho de zenzeuero / Et ſe voi ch ſia giallo vi metterai vn pocho di zafrano / & tutto il paſſarai per la ſtamegna / & mettiralo accocer como e ditto in laltro capitolo precedente / Et poſto al focho vi metterai di ſopra quellaltra mita di fiori ſopra ſcripti coſi integri / Et quando ſia cotta a ſufficientia farai le meneſtre mettendogli di ſopra de bone ſpetie tie dolci.

Et ſe a tempo di carne vorrai far la ditta meneſtra gli metterai tre roſſi doua / & diſtemperarala con brodo di pollo groſſo / o altro bon brodo paſſandola per la ſtamegna / & mettendogli il zucharo con le altre ſpetie cō i fiori integri como e / ditto di ſopra. Ma nota quando ch ſia meza cotta da giongerui doi once de bono ſtrutto / o di butiro freſcho.

Zanzarelli bianchi.

Er farne dece meneſtre Inprimamente pigliarai vna libra damandole monde & piſte como e ditto di ſopre piſtando cō eſſe vn pocho di fior di ſambucho / & diſtemperale cō acqua freſcha paſſandole ꝑ la ſtamegnia / Et quando uederai hauer paſſata la quantita de octo meneſtre mettirai queſta materia coſi liquida accocere ī vn vaſo ſeruandone prima dela t

cruda la quantita de vn bicchiero comuno / & prenderai doi molliche di pane biācho ben grattugiato / & prenderai dece albumi / o bianchi doua / Et quel bicchieri de latte ſopraditto cō il pane grattugiato & tutte queſte coſe battirai inſeme / agiongendoui meza libra di zucharo quando il latte preditto al principio comenciara abollir gli mettirai di ſopra queſta altra compoſitiō / & nō la mouerai ne mouerai niente cō il cocchiaro. Poi como la uederai pigliata īſeme / farai le meneſtre mettendogli ſopra dele ſpetie dolci.

Bianco mangiar al m° catalano.

Er farne doce meneſtre habi vna libra de amandole ben mondo & ben piſte / lequali diſtemperate cō brodo di pollo groſſo / o altro bon brodo paſſandole per la ſtamegnia le mettirai abollire in vn vaſo ben netto Agiongendoui doi once di farina de riſo ſtemperata & paſſata cō il latte dellamandole / & laſſarai bollir per ſpatio de vna hora mouēdo & menando ſempre cō il cocchiaro Agiongendoui vna meza libra & vn petto di cappone ben ben trito & piſto / il quale ſia ſtato cotto dal principio nel ditto latte / Et quando tutta queſta cōpoſitione ſera cotta tu ve agiongerai vn pocha dacqua roſata / & facēdo le meneſtre tu mettirai di ſopra deleſpetie dolci.

Capitulo .3°. ꝑ far ogni ſapore.

Sapor bianco.

IGLIA dellamandole ſecundo laquatita ch̄ tu voi, ch̄ ſiano ben mōdate, & ben piſte, Et per ch̄ non facciano olio como ho ditto piu volte piſtando vi metti vn pocha dacqua freſcha, Et pigliarai vn pocha de mollicha di pane biancho ſtata prima amoglio nellagreſta, & piſtarala cō le ditte amandole Agiungendoui del Zenzevero biancho cioe mondato aſufficientia, Et queſta tal compoſitione diſtemperarala & paſſarala cō bono agreſto, ó vero cō ſucho di pomerāci, ó di limoni facendolo dolce cō il Zuccharo, & bruſcho cō Agreſto, & pomeranci piu & mancho ſecundo il guſto del tuo Signore ó altri, Et tal ſapor. ſi vol dar cō ogni alleſſo a tempo di carne, ó di quadrageſima.

Sapor Camellino.

Abi delluuapaſſa & piſtala molto bene, Et habi doi ó tre fette di pane bruſtulate poſte amollo nel vino roſcio piu & mancho ſecundo laquantita ch̄ voi far, Et piſtarai ī ſeme le predutte coſe, Poi pigliarai vn pocho de vino roſcio, di ſapa, & agreſto, & achi non piaceſſe lagreſto farailo cō laceto facendolo dolce, ó bruſcho ſecūdo ch̄ ti piace, Et paſſarala tutta queſta compoſitione per la ſtamegnia Agiongendouii poi de bona canella & aſſai, vn pochi digarofoli & noci moſchate piſte.

Salſa de pauo.

Abi di roſſi douo cotti duri, & figatelli di pollo cotti alleſſo, & amandole bruſchulate ſecundo la quantita ch̄ tu uorrai farne, Et tutte queſte coſe piſta ī ſeme molto bē con bono aceto, ó Agreſto le diſtemperarai & paſſarai per la ſtamegnia Agiūgendoui de la Canella, & vn pocho di Zenzeuero, & del Zuccharo, Et nota ch̄ tal ſapor vole eſſē vn pocho cotto & facto giallo cō Zafrano.

Sapor de pronga ſecche.

Abi le progne & mutile amogho nel vino roſſo, & cauagli fora loſſa, & piſtarale molto bene cō vn pōche de amandole nō mōdate, & vn pocho di pan roſtito, ó bruſculato ſtato amogho nel predutto vino doue erano le progne Et tutte queſte coſe piſtarai ī ſeme cō vn pocho dagreſto, & de queſto vino ſopra ditto, & vn pocha di ſapa, ó vero Zuccharo ch̄ ſerrebe molto meglio diſtemperarai & paſſarai per la ſtamegnia mettendoui dentro di bone ſpetie, ſpetialmente de la Cānella.

Per fare la poperata uederai il capitolo diſopra nel quale ſi tratta, Et ſeguirai quāto li ſe cōtene.

Salſa uerde.

Iolia petroſillo & Sarpillo, & vn pocha de bieda, cō qual ch̄ altra bona herbicina, cō vn pocho di pepe, & Zenzeuero, & ſale Et piſta ī ſeme molto bene ogni coſa diſteperando cō bono aceto forte / & passarailo per lastamognia / Et se voi ch̄ senza dellaglio vi poterai metter apistar ī seme cō le sopra ditte cose vn pocho di fronde de agletti / Et questo secundo il gusto achi piace.

Sapor fior de persico.

Abi la mandole monde biancho / & ben piste cō vna mollicha di pañ biancho / vn pocho di Zenzeuero & di Canella / & de vn pocho de agresto & de vino roscio / & sucho de pomi granati / Agiongendoui cō queste cose vn pocho di sandali / Poi distemperarai & passarai questa compositiō cō il vino roscio la farai dolce & bruscha secūdo ch̄ ti piace.

Sapor Fior de Ginestra.

Iglia de le amandole / & Zafrano / & rosci doua / & ch̄ le amandole siano monde & piste como vogliono esser / & distemperale & passale como bono agresto Agiongēdoui del Zenzeuero pisto.

Sapor de Vua.

Abi de la bona vua negra & rompila molto bene ī vn vaso Rompendo cō essa vn pane / ó mezo secundo la quantita ch̄ voi far / & metteui vn pocho di bono agresto / ó vero aceto / per ch̄ luua non sia tanto dolce / Et queste cose farai bollir al focho per spatio di meza hora Agiongendoui de la Canella / & Zenzeuero / & altre bone spetiarie.

Sapor de Moroni.

Abi dellamandole monde & piste bene con vn pocha di mollicha di pane biancho / Et piglia li ditti moroni / & macina con diligentia ogni cosa inseme / Et non gli dare colpo ne pistar / per nō romper gli granelli piccini ch̄ hanno dentro / poi gli metti de la Canella / del Zenzeuero / & vn pocho di noce moscata / Et ogni cosa passa per lastamegnia.

Sapor de cerase negre ó visnoli.

Er far simili sapori seguirai lordine dato & discripto di sopra nel capitolo di fare sapor de vua / Ma il poterai far differēte di color piu & mancho secundo il subgetto gli metterai.

Sapor de crognali rosso.

Eguirai quello medesemo modo ch̄ e dicto qui di sopra del sapor dele Cerase & delluua.

Mostarda.

Iglia la senopa & mettila amoglio per doi di mutandogli spesso lacqua per ch̄ sia piu biancha / & habi delle amandole monde & piste como vogliono esser / Et quando seranno ben piste metterai con esse la ditta senepa / & di nouo le pistarai ī seme molto bene / Poi habi di bono agresto ó vero Aceto pistandogli etiamdio vna mollicha di pañ biancho / poi distemperala & passala per lastamegnia Et fallo voi lo dolce ó forte como ti piace.

Moſtarda roſea ó pauonaza.

Iglia laſenepa, & falla piſtar molto bene & piglia delluuapaſſa, & piſtala etiamdio bene quanto piu poi, Et habi vnpocho di pane bruſculato & vn pochi diſadali, & di lacanella, & cō vn pocho di agreſto, ó Aceto, & Sapa diſtemperarai queſta compoſition, & paſſirala per laſtamegnia.

Moſtarda da portar in pezi caualcando.

Abi Laſenepa & piſtala como e ditto diſopra Et habi delluuapaſſa molto ben piſta, Et cō le ditte coſe mitti de la Canella, vn pochi di garofoli. Poi ne poterai far pallottole tonde amodo di quelle ch ſe tragono cō larcho, o pezoli quadri di quella grandeza ch ti par & piace, & li metterai per vn pezo ad aſciucchar ſopre vna tauola, & ſciutti tu li poterai portar de loco ad loco doue tu vorrai, Et quando li uorrai vſare li poterai ſtemperar cō vn pocho dagreſto, ó aceto, ó vino cotto cioe ſapa.

Sapor celiſte de eſtate.

Iglia de limoroni ſaluathe ch naſcono in le fratte Et vnpoche de amandole ben piſte, cō vn pocho di Zenzeuero Et queſte coſe diſtemperarai cō agreſto & paſſarale per laſtamegnia.

Pepirata giallo da peſce.

Abi del pane & taglialo ī fette, & falle bruſcolate, & poi piglia del vino roſcio, cō vn pocho de aceto, & de vin cotto, & mitturale dentro abollir queſte fette di pane, poi le paſſarai per laſtamegnia giongendoui di bone ſpetie dolci & forti, & farala gialla cō vn pocho di Zafrano.

Agliata bianca.

Iglia de le amandole monde molto bē & falle piſtar, & quando ſono mezo piſte metti dentro quella quantita daglio ch ti par, & īſeme le farai molto bene piſtar buttandogli dentro vn pocha dacqua freſcha per ch non facciano olio. Poi pigliarai vna mollicha di pan biacho & metterala amollo nel brodo magro di carne ó di peſce ſecundo i tempi & queſta agliata poterai ſeruir & acomodar a tutte le ſtagioni graſſe & magre como ti piacera.

Agliata pauonaza.

Equirai lordine del capitolo ſopr ſcripto excepto ch nō biſogna gli metti brodo ma pigliarai delluua negra & cō le mani la romperai molto bene ī vna pignatta, ó altro vaſo, & farala bollir per meza hora, poi collerai queſto moſto, col quale diſtemperarai lagliata, & il ſimele ſi po far cō le ceraſe, Et queſta agliata ſi po dare al tempo di carne, o di peſce como ſi vole.

Agreſto uerde.

Igliarai de vna herba agra ch ſe chiama vſiglie ó agrette, & piſtala molto bene ſeco mettendoui vn pocho di ſale, & hauerai vn pocho dagreſto uecchio cō il quale la deſtemperarai paſſandola per la ſtamegnia.

Salſa.

A bi. de le pampane, & piſtale molto bene, & piacendoti vi poterai metter alcuna frode de aglietto, cō vn pocha di mollicha di pan & di ſale Et queſte coſe diſtemperarai cō Aceto ó Agreſto, & paſſalo per la ſtamegnia.

Agreſto con finocchio

Iglia dellaglio ſe ti piace, & del fior del finocchio del piu dolce & meglior ch tu poſſi hauer & piſtali molto bene īſeme mettēdoui de lo Agreſto nouo, & cō eſſo agreſto diſtemperarai queſta materia paſſandole per la ſtamegnia & fa ch ſia vn pocho ſalato q̄nto biſogna.

Sapor.

Ogliono eſſer li roſelli vn pocho verdi, & nō troppo fatti ne troppo maturi, & piſti ch li hauerai molto bene gli mettorai a piſtar cō eſſi vna ſpica daglio a chi li piace, & a chi no laſſaſtar, Poi li deſtemperarai cō vn pocho de Agreſto, & paſſarali per la ſtamegnia.

A ſeruar el ſuco de crognali ꝑ lo inuerno.

Olli li crognali ch ſiano ben maturi, & cō la mano li romperai ī vna pignatta ó altro vaſo quanto piu ſia poſſibile, & cō eſſi x mettirai bona quantita dagreſto nouo x & del pepe, & del ſale aſſai, & farali bollir per ſpatio de doi hor ó piu, & paſſarali ꝑ vna ſtamegnia ch ſia ben larga, riponēdo quello ſucho in qualch albarello, ó altro vaſo doue lo habi a conſeruar, Et nota ch ſopre a tutto vole eſſer ben ſalato, & ſera bono il ditto ſucho a dar color ad ogni alt ſapor como meglio te gradira

Capitolo. 4°. ꝑ far ogni ragion Torte.

Torta [illegible].

IGLIA vna libra & meza di bono caſcio freſcho, & taglialo menuto, & piſtalo molto bene, & piglia dodici ó quindici albume ó bianchi douai & macinali x mlto bene cō queſto caſcio agiongēdoui meza libra di Zuccharo, & meza oncia di Zenzeuero del piu biancho ch poſſi hauer, ſimilemente meza libra di ſtrutto di porcho bello & biancho ó ī loco di ſtrutto, altretanto botiro bono & freſco, Item de lo latte competentemente quāto baſti ch ſera aſſai vn terzo di bocchale. Poi farrai la paſta o vero Groſta ī la padella ſottile como vole eſſer, & mettiraila a cocer dandoli il focho a bellagio di ſotto & di ſopra, & farai ch ſia di ſopra vn pocho colorita per el caldo del focho, & quando ti pare cotta, cacciala fore de la padella, & di ſopra vi metterai del Zuccharo fino & di bona acqua roſata.

Torta bolognese.

Igliarai altretanto cascio como /e/ ditto nel capitolo di sopra de la torta biancha / & grattalo / Et nota / ch̄ quanto /e/ piu grasso il cascio tanto /e/ meglio / poi habi de le vietole / petrosillo / & maiorana / & nettate & lauate ch̄ lauerai battilo molto bene cō vn coltello / & mettirali ī seme cō questo cascio / menandole & mescolandole cō le mani tanto ch̄ siano bene ī corporate / agiongendoui quattro oua / & del pepe quanto basti / & vn pocho di Zafrano / Item di bono strutto ó vero butiro frescho / mescolando & ī corporado tutte queste cose molto bene ī seme como ho ditto / Et questo pieno mettirai ī vna padella cō vna crosta di sotto & vna di sopra daendoli il focho temperatamente / & quando ti par ch̄ sia meza cotta perch̄ para piu bella cō vno roscio douo battuto cō vn pocho di Zafrano la farai gialla / Et acconoscer̄ quando ella e cotta ponerai mente quando la crosta di sopra si leuara & alzara ī suso ch̄ allora stara bene & poterala leuare dal focho.

Herbolata de maio

Iglia altretanto cascio frescho como /e/ ditto di sopra & pistalo molto bene / & habi quīdici ó sedici bianchi doua cō vn quarto uel circha di bon latte / & pigliarai dele vietole ī bona quantita / cio /e/ per la maiore parte / & de la maiorana pocha / saluia assai / menta pocha / petrosillo assai / Et tutte queste herbe pistarai ī seme mlto bene / premendoui fora il sucho / & passandolo per la stamegna / Il qual sucho mettirai insieme cō le cose sopraditte mettēdo cō esse meza libra di bono strutto / ó vero di butiro frescho / & prendirai poche foglie di petrosillo / & pochissime foglie de maiorana / & cō vn coltello le tagliarai & battirai piu menute ch̄ sia possibile / & macinarale molto bene nel mortale in corporandole cō le sopra ditte cose / agiongēdoui meza oncia di Zenzeuero biancho / & otto oncie di Zuccharo / Et fa ch̄ tutta questa compositione sia ben mescolata in vno vaso / il quale metterai sopra le brascie lontano da la fiāma del focho / menādo continuamēte col cocchiaro / ó altro istrumento atto a q̄sto tanto / ch̄ ti parra ch̄ si i comenci a pigliar a modo dun brodetto / Et facto questo hauerai apparecchiata in la padella vna pasta sottile / & mettirali dētro queste cose sopraditte / cio /e/ questo pieno daendoli il focho temperatamēte ad ascio di sotto & di sopra / Et quando ti par ch̄ sia presa abastansa cauala fore / & metteli di sopra del Zuccharo fino & dellacqua rosata / Et simile torta ó Herbolata ch̄ uogliano dir / quanto e piu verde / tanto é meglior / & mostra piu bella.

Abi le zucche & mondale molto bene / & grattale como gratti il cascio / & farale vn pocho bollir ī vn bono brodo o vero ī bon latte / Et piglarai tanta quantita di cascio frescho quanto / e ditto ī li sopra ditti capitoli giongendoui con esso & mistolandoui vn pocho di cascio uecchio ch sia bono / Et piglarai vna libra di bona uentresca di porco o vero vna tetta di uitella cotta mlto bene allessa / & battuta assai col coltello Et volendo poterai ī loco de queste doi cose sopra ditte se piu ti piace usar il butiro / o vero il struttu / giongendoui meza libra di zucchara vn pocho di Zenzeuero / & di Cannella / con vn bicchieri di latte / & sei oua / Et como ti par ch le predette zucche siano cotte tirale fora dell acqua / & passale per la stamegnia / & farai gialla questa copositione col safarame / poi la metterai in vna padella solo cō vna pasta sottile di sotto / & non di sopra / & darali il focho temperataramente di sotto & di sopra et quando ti pare meza cotta gli gittarai di sopra in loco de la crosta de le lasagne ben minute Et quando sera cotta abastanza vi metterai suso di bono Zucchharo & acqua rosata

Per far torta de rape.

I milemente secondo i tempi & le stagioni poterai fare torte di rape / & etiamdio di pera cotte prima stagionate molto bn sotto la bragia / & etiamdio co le poma & cotogne poterai far tagliandole prima in quarti ó ī pezi mondandole & nettādole bene / & dentro le farai allessar in bono brodo / Et se piu ti piacesse le poterai etiādio cocer sotto la brascia / ch forse serano meglio passandole sempre per la stamegna / & giongendoui le altre cose sopra ditte como se ditto cō la Zuccha.

Er far vn migliaccio per quattro ó cinque persone pistarai molto bene vna libra di cascio del piu fresco ch possi hauer tanto ch ti para esser ritornato ī latte / & hauerai tre ó quattro once di fior di farina & otto / ó dece bianchi doua / & meza libra di Zucchharo / mescolādo tutte queste cose & ī corporandole bene ī seme Et se nō hauessi fior de farina / habi vna mollecha di pan biancho / & grattugiato ben menuta mettendola in loco de la farina / Et hauerai la padella sēza pasta ó crosta / & sullo fondo dentro vi metterai di bono strutto facendone vn solo ch sia alto vn dito uel circha / & metterai la ditta padella sulle brascie tanto chel strutto sia ben caldo / & dentro vi buttarai questa tal compoſitione daendoli il focho temperato ſotto & ſopra como e ditto allaltre torte / Et quando ſera cotta cauala fore / & di ſopra ui metti di bono Zuccharo & acqua roſata.

A bi i fiori ſgranandoli & leuandoli politamente da quelli ſoi ramicelli / & cō eſſi ī corporarai molto bene tutta la materia ch̄ e ſcripta ī nel capitolo di far la torta biancha / Ma nota ch̄ queſta tal compoſitione poſta cō li fiori uole eſſer piu ſtretta ó piu ſpeſſa / Et queſto per ch̄ li fiori ſi uengano bene a compartire / & ch̄ ne ſia tanto di ſotto quanto in mezo / & di ſopra & per tutto equalmente.

O gli qui caprioli ch̄ fa la vite & darali vn bollo battendoli & piſtandoli molto ben col coltello ſimilemente ſi fa cō le roſe roſcie / & hauerai de bon Caſcio freſcho / & vna tetta de vitella bene alleſſata battendo ī ſeme ogni coſa bene / Et ſe piu ti piace / ī loco di la tetta poterai vſar lo ſtrutto ó vero il butiro mettendoui del Zenzeuero / & de la Cannella / & del Zucharo abaſtanſa / Et mettrai queſta tale compoſitione ī la Padella ponendoli vna Croſta di ſotto & vna di ſopra / Et quādo ie / preſſo ch̄ cotta forarai ó buſciarai la Croſta di ſopre ī moltiſſimi lochi quaſi

per tutto / Et fornita chella ſera di cocer gli mettrai di ſopra del Zuccharo / & de acqua roſata ī bona quantita tāto ch̄ baſti.

A ua il Riſo & nettalo molto ben / & fallo cocer ī latte ó ī bono brodo graſſo tanto ch̄ ſia ben cotto / & poi il cauarai fora ſopra ad vn taglero & laſſaralo aſciucchar & pigliarai vn pocho di bono caſcio freſco piſtato molto bene giungendoui dece biāchi doua / del Zuccharo / & dellacqua roſata / Et anchora piacendoti vi poterai metter vn pocho di latte quanto tene vn picholo bicchieri / Et meſcolato bene ogni coſa ī ſeme la metterai bene a cocere ī la padella obſeruandoli quello ordine & modo ch̄ e ditto di ſopra de la torta biāca / Et nota ch̄ queſta richiede & vole minor quantita di caſcio ch̄ laltre torte ſopra ſcripte.

Itta molto bene il farre & fallo cocere in bono brodo graſſo / & caualo for ad aſciucchar como ſe ditto del Riſo / Et pigliarai vna libra di caſcio freſcho / & meza libra di bon caſcio uecchio / facēdo piſtar luno / & laltro grattar como ſaccoſtuma di far / Et hauerai vna ventreſcha di porcho / ó vna tetta di vitella tanto cotta ch̄ quaſi ſia diſfatta / & ben battuta cō il coltello / giongendoli de bon ſpetie, & del Zuccharo ſi ti piace, & quindici oua cō vn pocho di Zafrano, Et meſcolate bene tutte queſte coſe īſeme ſolo cō la croſta di ſotto le metterai a cocer̄ ī la padella, Et quando ti par̄ ch ſia preſſo ch cotta habi de le laſangne ben ſecche & mettile di ſopra & ſpeſſe, & laſciarai cocer̄ vn pocho piu, & fornita ch ſia de cocer̄ gli metterai di ſopra del Zuccharo & acqua roſata.

Torta d carne de uitello, o captto, o capone giouine.

Renderai di qual ſi uoglia, o ti piace de qſte carne nominate qui ſopra ſcripte facēdola prima leſſar̄, & ch habia del magro & del graſſo, & cauatone fora ogni neruo labttiraj ben col coltello, poi la piſtarai vn pocho nel mortale, & pigliarai del caſcio freſcho, & vn pocho di bon caſcio uecchio, Itē vn pocho di petroſillo & maiorana battēdo luno & lalero ben menuto & dece o quindici oua cō vna ventreſcha di porco ó vna tetta di vitella bene alleſſata & molto ben battuta giungendoui vn pocho di pepe, di Zenzouero di Cannella, di Zafrano, & farala cocer̄ ī quello modo ch ſe coce la torta biancha.

Araj cocer̄ le caſtagne alleſſo & vn pocho piſtate le paſſarai per la ſtamegna cō vn pocho di bon lacte, giungendoli tutte lalere ſpitiarie & coſe ch i ſtrano nel pieno &

compoſitiōe de la torta del farro ſopra ſcripta & farala gialla cō lo Zafrano.

Torta comune.

Abi di bon caſo cō octo oua & cō bon graſſo di porcho ó di vitello, o vero del butiro, della uapaſſa integra, del Zenzeuero, de la Canella, & vn pocho di pan gratato ī cō vn pocho di brodo graſſo ch ſia giallo de Zafrano, & cociarò la farai como di ſopra e ditto de la torta biancha.

Abi lo meglio piſto lauato molto bene, ch ſia biancho & netto, & fallo cocer̄ ī bono latte di capra, ó di vaccha, & fa ch coca ſtretto, & ch ſia ben cotto, & piglia vn pocho di fior di farina & doi bianchi doua, & diſtemperali īſeme cō la ditta farina, & achi nō piaceſſe loua po diſtemperar̄ cō latte la farina, Et diſtemperata la mettirai nel ditto miglio menandolo molto ben col cocchiaro, & anchora la laſſarai bollir̄ vn pochetto Agiongendoui di bon Zuccharo menandolo di nouo & meſcolandolo molto bene Poi cauarai queſta tale compoſitione ſop̄ vn gran tagliero diſtendendola & allargandola al modo ch farreſti il pieno duna torta & laſſaraila ī fredar̄, Et quando la uorrai tagliar̄ in tauola farande fette grandi ó picciole como ti piace, & frigirale in la padella cō bono ſtrutto uolgendole alcuna volta, & cocerale tanto ch siano vn pocho colorite di sotto & di sopra/ Et cauandole apezo apezo le metterai ne lo piattello buttandoli di sopra del Zuccharo & dellacqua rosata/ Similemente poi far ī tempo quadragesimale/ mettendo lo lacte de amandole ī loco dellaltro lacte sopra ditto Et frigendolo in bono olio/ Jtē il riso poterai aconciar ī questi doi modi sopra diti.

Abi le Cerase de le piu negre ch tu troui/ & cauatene fora le ossa macinarale molto bene nel mortale/ & habi de le rose roscie battute molto bene colcoltello/ cō vn pocho di cascio fresco/ & vn pocho di bon cascio uecchio/ Agiōgendoli dele spetie/ cioe/ Canella Zenzeuero/ & pocho pepe/ & del Zuccharo & mescolarai molto bene tutte queste cose Agiongendoui etiam tre o quattro oua secundo la quantita ch vorrai fare & cō crosta di sotto la metterai a cocer a bello agio ī la padella/ Et quando sia cotta gli metterai di sopra del Zuccharo/ & dellacqua Rosata.

Abi ligamari & falli allessar/ & dessi cauerai tutto quello ch e bono/ & pistaralo mlto bene nel mortale/ & farai di bon lacte de amandole bene stretto/ passando le dite amandole o lacte per la stamegna/ cō vn dacqua Rosata/ & non auendone/ ī loco

di quella sera bono il brodo di peselli/ o de cici bianchi franti/ & cō queste cose pistarai molto bene vn pocha de vua passa/ & quattro o cinque fichi/ Agiongendoui anchora vnaltra pocha de vua passa sana/ vn pocho di petrosello/ & Maiorana/ & vieta fritte ī prima vn pocho ī bono oglio/ & battute ben menute colcoltello Agiongendoui del Zenzeuero/ & de la Canella/ & Zuccharo/ Et questo tal pieno o vero compositione vole esser ben pisto nel mortale/ Et per far ch si prenda como laltre torte glimettirai dentro vn pocha di poluer di amitto incorporandola molto bene con queste altre cose/ o vero vn pocho pocho di oua de luccio piste & passate per la stamegna ch strengano mlto & fanno prender meglio & farali le soe croste di sotto & di sopra como allaltre torte/ Et quando e cotta mettegli sopra del Zuccharo/ & dellacqua rosata.

Corticarai languilla/ & tagliaraula ī pezoli lunghi doi dita facendola vn pocho lessar/ ch no sia troppo cotta/ Et farai dellatte di amandole bello & biancho/ passando le ditte amandole cō bono agresto & cō acqua rosata per la stamegna/ & chel ditto lacte sia ben spesso cioe/ stretto/ Et pistarai vn pocha de vua passa molto bene cō tre o quattro r fiche secche/ Poi prenderai de li spinaci rōpendoli menuti cō le mani per trauerso/ &

frigerale vn pocho nel loglio A giogendoui vn pocho di petroſello tagliato menuto/ Item vna oncia di vuapaſſa integra/ & vna oncia di pignoli mondi & netti & del Zenzeuero/ & de la Canella/ & del pepe/ & del Zafrano diſcretamente ſecundo la quantita ch̄ voli far/ Et tutta queſta cõpoſitione meſcolãdo cõ le mani incorporarai molto bene ĩſeme & metterai la croſta di ſotto ĩ la padella/ Et dentro li concierai queſto tal pieno & compoſitione facendone prima vn ſolo ſopra la ditta croſta/ & poi vnaltro ſolo de anguilla coſi di grado ĩ grado/ piacendoti poterai far tanto ch̄ ſia formita queſta compoſitiõe/ & di ſopre gli metterai laltra croſta facẽdola cocere molto adagio dandoli il focho temperatamente di ſotto & di ſopra/ Et quando ſera meza cotta piglarai vn pocha de Agreſta/ & dacqua roſata cõ del Zucchero/ & fe de molti buchi ĩ la croſta di ſopra/ per ch̄ queſte coſe poſſino penetrar/ Li metterai di ſopra laſciandola anchora tanto al focho/ ch̄ ſia molto ben cotta.

Torta de dattali/ damandole/ et alt̃ choſe.

I glia vna libra de amandole monde/ & piſtale molto bene/ & cõ bono brodo di graſſo di peſce/ & vn pocha di acqua roſata la paſſarai per la ſtamegna ch̄ ſia ben ſtretta/ & hauerai meza libra di dattoli boni & netti/ cõ vna pocha de vua paſſa/ & quattro ó cinque fiche ſecche le piſtarai molto bẽ

Item doi once de Riſo ben cotto/ & tutte queſte coſe macinarai ĩ ſeme molto bene nel mortale/ & piglarai vn pocho de ſpinaci di petroſello & maiorana/ & frigerali in bono olio battendole col coltello/ & mettendo cõ le ditte herbe qualch̄ figatello/ ó graſſo dun bono peſce ſerrebe bono battendolo ĩſeme cõ eſſe/ Poi habi vna oncia & meza di pignoli integri mondi & netti/ & quelli ſeruirai per ficcarli diſopra quando hauerai diſteſo il pieno di la torta/ & piglarai ancora vna oncia de vua paſſa ĩtegra & meza libra di Zuccaro de la Canella del Zenzeuero/ & vn pocho di Zafrano. & tutte queſte coſe meſcolando le incorporarai mlto bene ĩſeme/ Et per far chella prenda hauerai meza oncia di poluere ó farina damito/ ó võ vn pocho doua di luccio coma e ditto diſopra incorporandole ĩſeme col dc̃o pieno/ & mettirali vna croſta di ſotto/ & di ſopra gli mettirai de le laſagne al modo ch̄ ſe moſtra ĩ altri capitoli ſopra ſcripti/ & laſciala cocer ad aſcio & quando ti parera ch̄ ſia cotta metteli di ſopra del Zucchero cõ vn pocha dacqua roſata/ Et nota ch̄ queſta torta vole eſſere baſſa.

Torta de Riſo bianco.

A bi vna libra damandole monde & ben

piſte & habi vn pocha dacqua roſata, & vn pocho di brodo di Riſo quando e preſſo ch cotto & cõ queſto diſtemperarai le ditte amandole, & paſſarale per la ſtamegna, & pigliarai del riſo octo oncie, & cotto ch ſia il maçinarai molto bene cõ lamandole agiognendoui doi once de lieuito biancho, & vna quarta di farina damitto, overo vn pocho doua di luccio paſſato per laſtamegna como e ditto diſopra & vna meza di Zucchara, Item vna meza oncia de pignoli mondati & rotti vn pocho nel mortale, ma nõ piſti, Et tutte queſte coſe le meſcolarai ĩſeme le metterai accocer cõ vna croſta diſotto, Et quãdo ſera meza cotta gli mettirai diſopra de le laſagne ſecche ben ſottili, Et fornuta dicocer gli metterai ſopra del Zuccharo, & dellacqua roſata, Et nota ch queſta torta non vole eſſere troppo cotta.

Arai cocer vna libra de cici roſci, piſtali molto bene, & col ſuo brodo, & cõ vn pocha dacqua roſata, gli paſſarai per vna ſtamegna bene ſtretta, & habi vna libra de amandole ben mondate, & biãche piſte molto bene per ch nõ ſe uoglio no paſſar per laſtamegna, & cõ eſſe ſi vol piſtar doi once di vua paſſa, & tre ó quattro fiche ſecche, Item vn oncia & meza di pignoli rotti vnpocho & non piſti giognendoli del Zucchar, dellacqua roſata de la cannella, & del Zenzeuero, meſcolando bene tutte queſte coſe ĩſeme, Et per farla prender lincõporarai de la farina damitto ó dell oua del luccio como e ditto diſopra & mettirala accocer cõ vna croſta di ſotto, & quando ti par preſſo ch cotta glimettirai ſuſo del Zuccharo & dellacqua roſata, & darali anchora diſopra vna bona calda di foco, Et nota ch queſta torta vole eſſer baſſa.

Torta di peſce feratelli et latte di peſce

Aleſſar il peſce cõ queſti ĩteriori. & habi vna libra di peſelli cotti alleſſo & piſtati molto bene & paſſarali per laſtamegna & ſimilemente piſta il peſce, li feratelli il lacte cauandone ben fora tutte le ſpine, & hauendo oua di trutta, ó di tenca ſerãnno bone amettere & piſtar con queſte altre coſe, Poi habi del petroſillo & de la maiorana, & battuta menuta la metterai a piſtar ĩſeme nel mortale, agiogendoui del Zuccharo del Zenzeuero, & Canella quanto biſogna abaſtanza, & cõ vn pocha dacqua roſata meſcolarai & ĩ corporarai bene tutte queſte coſe ĩſeme, & farai cocer queſta torta ad aſcio & ch ſia ben cotta, obſeruando lordine piu volte ditto in queſti altri capitoli precedenti.

Et nota ch tutte le torte ſopraſcripte poterai far di varij & diverſi colori in vna medeſema padella ſecundo li tempi, & anco de diverſi pieni, & diverſa materia, Adattando alcune+ aſtelluze ſottiliſſime lequali metterai per divider amuta & atezi ó aquarti como piu ti gradara.

Torta in brodo.

Arai vna paſta groſſa como ſe uſa neli paſtelli di quella grandeza ch ti par & habi di pollaſtri & pipioni vn pocho alleſſati & ſmembrati i quarti faciēdo dogni quattº doi ó tre pezi, & habi dellamandole bē piſte, & alcuno roſcio douoi, del Zafrano, & di bon brodo graſſo cō vn pocho dagreſto, & facendo prima aſciuccar la ditta paſta amodo di quella di paſtelli, & per fare ch le ſponde ſtagano drutte empierala molto bene, di farina, mettendogli ſopra il ſuo coperchio di paſta, & laſciarai cocer tanto ch ti para ch ſtia drutta, Poi taglia via il coperchio, & tirani fora la farina & metterali dentro li ſopra ditti pezoli de la carne conciandoli ad ordine como ſi fa vn paſtello, & di ſopra gli gettarai la compoſitione del brodo, & dellaltre coſe ſopra ſcripte & fa ch ſenta bene del Zinzeuero & poco di pepe, Et queſta torta faraila cocer nel forno, ó vero nela padella como ſe fanno laltre torte.

MarZapane.

Onda lamandole molto bene, & piſtale q̄nto piu ſia poſſibile per ch nō ſanno apaſſare per laſtamegna, Et nota per far le ditte amandole piu bianche piu guſtoſe, & piu dolci ala bocca ſe uogliono tener amollo nellacqua freſcha p vn di & vna notte, ó tanto piu ch da ſe ſteſſe premendole cō le ditte ſi mondino, Et piſtandole le bagnarai cō vn pocha dacqua roſata, per ch non facciano oleo, Et ſe vol far bona la ditta torta, metteragli apeſo equale tanto Zuccaro ſiano q̄nto amādole cioe, vna libra delluno & vna dellaltro ó piu o mancho como ti piace, & metterali anchora vna oncia ó doi daiqua roſata bona, & tutte queſte coſe incorporarai molto bene inſieme, Poi piglarai di cialdoni, ó neuole fatte col Zuccaro, & bagnate prima cō lacqua roſata di ſtemperarale ſopra el fondo de la padella, & dentro gli mettirai queſta compoſitione ó pieno ſopra ditto, Et diſteſo & ſpianato ch lauerai vnaltra volta ſi vole bagnar vn pochetto cō lacqua Roſata, ſopragiognendoli ancora di ſopra di bono Zucchãro ſpoluerizato, Et ſpianato bene per tutto cō il Cucchiaro la farai cocer nel forno, ó uero al focho como laltre torte molto ad aſcio hauendo bona auertentia adargli il focho temperato

& di reuederla spesso perch nō sabruscasse, Ricordandoti ch simele torta di marzapan piu tosto vole esser vn pocho bassetta & sottile, ch troppo alta & spessa.

Per far calisioni.

Rendirai simil pieno ò compositione, quale e la ~~pr~~ sopraditta del marzapane, & apparichiarai la sua pasta laquale impastarai cō zuccharo, & acqua rosata, & distendi la detta pasta amodo ch si uolesse far rauioli glimettirai di questo pieno facendoli grandi, ò mezani, ò picctoli como ti par, Et hauendo qualch forma de legno ben lauorata cō qualch gentileza ĩ formandoli & premendoli di sopra pariranno piu belli aueder, Poi li farai cocer ĩ lapadella como il marzapane hauendo bona deligentia ch nō sardino.

Per far ofella.

Rendirai di bon caso parmesotano ch nō sia troppo uecchio, & vn pocho daltro cascio fresco & falli grattar agiongendoli di bianchi doua, delluuapassa ĩtegra de la canella, del zenzeuero, & vn pocho di zafrano, Et tutte queste cose mescolarai & ĩcorporarai molto bene ĩseme, & fa ch questo pieno sia vn pocho stretto, Poi habi vna pasta sottile como quella da far lasagne, & liga le ditte offelle in questa pasta, facendone, grande, mezane ò picchole como ti piace, daendoli

di sopra color giallo di zafrano, ò de qualuncha altro color ch ti piacesse & farale cocer alforno, & guarda ch non sia troppo caldo perch etiam dio non uogliono esser troppo cotte.

Abi languilla scorticata & netta, & uolendo altro pesce simelmente concio & netto, & tagliarane pezoli larghi doi deta habi anchora di bon grasso & lacte di pesce, & tagliato menuto lo mettirai con li sopra ditti pezoli, Item prenderai vn pocha di menta & di petrosillo tagliati ben menuti, Item vna oncia de vuapassa, de la canella, zenzeuero del pepe, & di garofani pesti, Et tutte queste cose molto bene mescolarai & ĩcorporarai inseme, Poi habi lapasta sua ben fatta & stasionata, & dentro mettirali questa tale compositione, Agiongendoli sopra vn pocho di bono oglio il metterai acocer, & quando e presso ch cotta habi doe once damandole nette & ben piste distemperate con agresto & passate per lastamegna, & mettendolo dentro vi sopra giognerai nel sopra detto pastello mettendogli ancora vn pocho de zafrano, & anchora di nouo lassarai bollir & cocer vn pocho piu tutte queste cose ĩseme tanto ch sia cotto molto bene, ch cosi vole esser

Et nota ch in tempo da magnare oua poterai mettere & distemperar con lagresto īseme cō laltre cose sopradette doi rosci doua ch gli darādo molto bono & nō sera niente piggiore.

Pastelli secchi facti con pesce sano.

Igla lo pesce netto & concio, Et findilo dogni lato presso ala schina vn pocho, & con sale & bone spetie mescolate īseme salerai molto bene tutto questo pesce dentro & di fora. Poi hauerai vna pasta vn pocho grossa & dentro gli conciarai & ligarai il ditto pesce, & cocilo nel forno bene ad ascio ch sia ben cotto.

Pastelli de poma cotogne.

Pparecchiarai la pasta como e ditto deli alteri pastelli, & habi dele poma cotogne monde & nette politamente, & cauarane fora quelle anime, & tutto quello duro ch anno le poma nel mezo facēdo ad ogni vno vn buco grande & largo competentemente, & dentro da ditti busci impirai cō bona medolla di boue ó di vitella cō de Zucchero & canella assai, & le ditte poma ordinatamente conciarai nel pastello sopragiognendo uj ancora de la ditta medolla dentro & fora sbroferai īseme cō Zuccharo & Canella, & assai ī salarai da ogni

parte questo tal pastello & postali di sopra vna pasta, o vero coperchio il farai cocer secundo lordine & modo dellaltri sopra scripti.

Gioncata damandole in q̄dragesima.

Abi la mandole nette & bianche & pistale bene cō vn pocha dacqua rosata perch nō faccino olio, Poi vi giognirai doi once di Zucchoro & doi once de acqua Rosata, & vn quarto di boccale di bon brado di pesce ch solamente vole esser fatto ó di luccio, o di tencha ch dogni altro pesce, ó marino ó dacqua dolce nō e si bono, Et guardira bene di nō far el ditto brado molto salato, ma fa ch habia bona sustantia & chel pesce sia freschissimo, Et tutte queste cose sopradette distemperarai molto bene inseme & metterale ī la stamegna passarino & stringendo tanto questa tale compositione, ch ī essa stamegna nō rimanga niente de la substantia de le amandole, Et questa concata lasciarai star per vna notte ī vn piattello ó altro vaso, & la matina la trouarai quagliata & presa ad modo duna concata di uer latte, & piacendoti la poterai ligar cō frondi ó cō herbe como si conciano laltre concate, ó vero lasciarala ī piattelli mettēdoli di sopra ad ogni modo del Zucchoro o dellanoſi confetti.

Ricotta contrafatta in quadrageſima.

Iglia vna libra de amandole nette & piſte molto bẽ como e ditto nel capitolo precedente, & habi quattro once di Zuccharo vna oncia dacqua roſata, & vn mezo bicchero di brodo di peſce de laſſleta notata nel ſopra ditto capitolo, & diſtemperate tutte queſte coſe īſieme le paſſarai per laſtamegna ben ſtretta. Et queſta tal compoſition mettirai ī vna forma riponendola ī loco freſcho la ſera per la matina. Poi riuoltando le ditte forme ī piattelli ó taglieri mandarai ī tauola queſta ricotta nõ diſmeticando il Zuccharo ó lamiſi ch nõ guaſtaranno tal viuanda.

Butiro contrafatto in quadrageſima

Rendi ſimelmente como ſe e ditto di ſopra vna libra damandole nette & piſte molto bẽ & cõ mezo bicchero de acqua Roſata le paſſarai p̃ laſtamegna ch ſiano bene ſtrette, & per far ch ſi ſtringano ben forte gli agiongerai vn pocha di farina damito, ó vero ch ſera meglio vn mezo bicchero di brodo di luccio cõ quattro ance di Zuccharo & Zaffrane pocho p̃ farlo giallo paſſando ogni coſa como ho ditto quanto piu ſtretto poterai. Poi gli darrai la forma admodo dũ pani di butiro il mettirai aprender la ſera

per la matina ī loco freſchiſſimo.

Suppa de lacte de ſeme de canape.

Arai bollir vn pocho la ſemenza de la canipa tanto ch ſincomīci ad aprir la cortecce & piſtala molto bene nel mortalo mettendo con eſſa vn poche de amandole monde & diſtemperandole cõ acqua freſcha le paſſarai per laſtamegna, Poi le mettirai abollir vn pocho agiongnendoli vn pocho di ſale & di Zuccharo abaſtanza Item vn poco di pepe ſi al guſto ti piace, & vnaltra uolta lo laſſarai bollir per ſpatio quanto direſti vn miſerer, & hauerai del pane tagliato ī fette bruſculate vn poco, & per ordine aſolo concerai ī piattello ó ſcudella le ditte fette di pane buttandoui ſuſo de quello lacte de la ditta ſemenza di grado ingrado ſecundo ch andarai conciãdo il pane, & finalemente vota fora tutto il ditto lacte regendo il pane ch nõ ſi ſconci, Et vnaltra uolta lo remettirai di ſopra, & queſto farai doi ó treuolte, Poi gli mettirai di ſopra per tutto de bone ſpetie dolci & mandala ad tauola.

Diriola.

Onciarai la paſta ī forma dun paſtello, & im piela ben di farina ch ſtia deritta cocendola ī la padella tanto ch ſia vn poco ſecca Et facto queſto caua for la ditta farina, & prendirai alcuni roſci doua, de lo lacte, del Zuccaro, & de la canella

Et facta di queste cose vna compositione la mettirai in ladicta pasta facendola cocer almodo deuna torta, mouendola tutta volta & volgendola spesso col cocchiaro, Et como tu uidi ch in comincia apigliarse sopra giognetj vn poca dacqua Rosata, & volta bene collu cocchiaro, Et quando sera fornita di prender sera cotta, Et nota ch nõ uole cocer troppo, & vole tremare como vna tonchata.

Per farne una in quadragesima.

Abi delo latte dele amandole cõ del Zuccharo, & dellaqua Rosata, & dela Canella Et per far ch si prenda gli mettirai vn pocha di farina da mitto, obseruando ne laltre cose lordine del capitolo sopra ditto.

Caso in patellette.

Iglia del caso grasso, & ch nonsia troppo vecchio ne troppo salato, & tagliarai ĩ fettolin ó bocchoni quadri, ó como ti piace, & habi dele padellette fatte atale mistero en sol fondo metterai vn pocho di butiro, ouero di strutto fresco ponendole ascaldar sopra le brascie, & dentro gli mettirai li ditti pezzoli di caso, & como ti piace ch sia facto tenero gli darai vna volta, & mettendogli sopra del Zucchorro & de la Canella & mandaralo subito ĩ tauola ch si uol magnar dopo pasto & caldo caldo, Item poterai cociar in altro modo lo ditto caso brustolado prima arrostendo al foco dele fette delo pane

tanto ch

62

tanto ch da ogni lato sincomincino a rostir mettendo le ditte fette per õdine in vna padella da torte, & sopra aquelle ponerai altramente fette di caso vn pocho piu sottili ch quelle de lo pane, & sopra la padella mettirai lo suo coperchio facto caldo tanto chel detto caso sincomincī a struger, ó asquagliar, Et facto questo gli buttarai di sopra del Zuccharo con vn poca dicanella, & ~~Zuccharo~~ Zenzeuero.

Rape armate.

A cocer le rape sotto la brascia, ouer allessarle integre & sane & tagliale ĩ fette grosse quanta vna costa di coltello, & hauerai di bon cascio grasso tagliato ĩ fette larghe quanto quelle de le rape, ma piu sottile, & habi del Zuccharo, del pepe & de le spetie dolci mescolate ĩ seme, & conciarai ĩ vna padella da torte per ordine sul fondo di quella fette di caso a modo ch faresti vna crosta di sotto & di sopra gli mettirai vn solar di rape buttandoli di sopra de le spetie sopra scripte & di bon butiro fresco abundantemente & cosi di grado in grado andarai accõciando le rape il cascio tanto ch la padella sia piena facendole cocer per vn quarto dora ó piu almodo duna torta Et questa imbandascione si uole dar dereto allaltro.

Suppa dorata.

Abi de le fette di pañ biancho mondato ch̄ non habia corteccia, & fa le ditte fette ſiano quadre vn pocho bruſculate tãto ch̄ da ogni parte ſiano colorite dal foco, Poi habi delloue battute inſeme col Zuccaro aſſai & vn poca dacqua Roſata & mettirali amollare detro le ditte fette di pane, & cauatele fora dextramente lemettirai afrigere vn pochetto ĩ vna padella cõ vn poco di butiro ó de ſtrutto uoltandole molto ſpeſſo ch̄ non ſi ardino, Poi le conciarai ĩ vn piattello, & di ſopra gli mettirai vn pocha dacqua Roſata fatta gialla cõ vn pocho Zaffrano, & del Zuccaro habundantemente.

Capitolo quinto ꝑ far ogni frittella.

Frittelle de fior de ſambuco.

ABIDEBONO caſo freſco, & vn poco di bon caſo uecchio & fa ch̄ ſiano molto bene peſti & cõ eſſi metti vn poco di fior di farina & di bianchi doua ſecundo la quantita ch̄ vole far̄, Item vn pocho di latte & del Zuccaro, & macinate molto bene tutte queſte coſe ĩſeme cauatele del mortaro vi giongnirai di fiori di ſambuco abaſtanza ſecundo ch̄ par̄ ala tua diſcretione, & le ditti fiori non uogliono eēr ne peſti ne rotti facendo la ditta compoſitione no troppo chiara cioe liquida perch̄ poſſi far̄ le frittelle tonde con mano ó ve ĩ quale altra forma ti piace mettendole afriger̄ in bono ſtrutto ó botiro ouero ĩ bono olio, & calde calde le manda ĩ taula.

Frittelle de bianco de ouo, fior de farina, et caſo freſco.

Bſeruarai lordine & modo deſcripto nel capitolo precedente excepto ch̄ in queſte frittelle non hai amettere latte ne fiori di ſamboco.

Frittelle de gioncata, et latte quagliato.

Igliaſtrai oncata, & cõ la gliara mettila ĩ la ſtamegna tanto ch̄ ne ſia bene vſcito quello ſero o aqua fa la ditta ioncata, Et facto queſto prendirai q̄l ſero rimaſto ĩ la ſtamegna, & cõ vn poco di fior̄ di farina, di biancho douo ſecundo la quantita ch̄ uol far̄ col Zuccaro & dellacqua roſata meſcolarai queſte coſe bene ĩſeme, Et queſta tal compoſitione non uole eſſere troppo ſtretta, facendo queſte frittelle cõ il cocchiaro a poco a poco grande ó piccole como ti piace, & farale friger̄ in bono ſtrutto ó butiro ch̄ ſia bene ſtaionate.

Frittelle de riſo.

A cocer̄ il Riſo molto bene nelo latte & cauandolo fora per farne frittelle obſeruarai lordine & modo ſcripto di ſopra excepto ch non gliai amettere ne caso ne altro lacte.

Frittelle de saluia.

Iglia vn poco di fior difarina, & distemperala con oua & Zuccaro, & vn poca di Canella, & Zafrano per ch sia gialla, & habi dele foglie de saluia integre, & ad vna ad vna lintegnirai, o ī uolterai ī questa tale compositione, frigendole nel strutto o ī bono olio.

Frittelle de poma.

Onda le poma & tagliale ī fette sottile cauandone quelli grani o anime ch anno nel mezo & frigi vn poco le dutte fette nel strutto, o in olio, & Poi leua far ad asciuccar sopra ad vn tagliero, Et metēti o ī uolte ī simil compositione como se dice nel capitolo precedente, & vnaltra uolta le farai frigere ī bon grasso, & se fusse in tempo quatragesimale le poi frigere in olio, & nō gli metter grasso ne oua.

Frittelle con fronde de lauro.

Rigi dele foglia de lo lauro in qualch bon grasso o lardo, Poi cauale fora & lassale sciuccar & cō simile compositione como si disse de la saluia farai queste frittelle.

Frittelle damandole.

Abi lamandole bianche ben piste & cō acq Rosata & vn pocho di lacte le passarai per lastamegna, & habi il petto del pullo cotto allesso, & pistalo separato dallamādole,

Item vn poco di fior di farina, doi o tre bianchi doua, & piu & mancho secūdo la quantita ch uoli fare, & cō vn poco di Zuccaro mescolarai tutte queste cose facendo queste frittelle in qualunqua forma tu voli le frigerai ad ascio ī bono strutto, o nel butiro & fa ch nō siano troppo cotte.

Capitolo ꝑ fare frittelle q̄dragesimale.

Frittelle de fior de samburo.

Iglia dellamandole & pistale bene overo di pignoli se piu ti piaceno, & passa le dutte amandole, o pignoli per lastamegna cō vn poca de acqua Rosata, o cō brodo di piselli, & poi habi vn poco di bon lieuito ben biancho & di fiori di sambuco como ti par, & cō vn poco di fiore di farina mescolarai tutte queste cose ī seme, Et nota ch tal compositione vole esser apparecchiata la sera per lamatina ꝑ ch venganole frittelle piu spognose, & la matina gli agiognerai vn poco di Zuccaro facendole inqualunqua forma ti piace o tonde o altramente, & frigile ī bono olio.

Frittelle con herbe amare.

Abi del fior de la farina & vn poco di lieuito & distemperali cō lerbe tagliate menute componendole la sera per lamatina perch vengano spognose, agiognendoli lamatina fiche secche tagliate menute, & delluua passa, Et questa tal compositione non vole eſſer troppo tenera. Poi faſe frittelle & fritte nel bono olio gli mettirai diſopra del Zuccaro, del Mele.

A cocer il Riſo molto bene, & cotto il cauarai ad aſciuccar ſopra vn taghero, & ſel uol piſtar il poi fare, ſe nō laſciala integro & habi dele amandole ſecundo la quantita ch ti par, & piſte multo bene le paſſarai per la ſtamegna cō vn poca de aqua Roſata o cō vn poco di quello brodo doue e cotto il Riſo, Et fa ch queſto latte damādole ſia ben ſtretto, Poi habi vn poco di fiore di farina, & del Zuccaro, Et meſcolate bene queſte coſe inſeme farai le frittelle ī ch formā ti piace, & frigirale ī bono olio.

Onda & netta le poma molto bene, & fallo cocer alleſſo o ſotto la braſcia, & cauatone fora quello duro di mezo piſtarale mlto bene & ī ſeme gli mettirai vn poco de leuito, & vn poco di fior di farina, & del Zuccaro, & fa le frittelle frigendole ī bono olio.

Frittelle de fichi piene.

Iglia vn poche de amandole, & di pignoli ſecundo la quantita ch uole fare, & piſtale molto bene, & fa ch ſiano bianche & nette, agiognendoli doi fiche ſecchi, & vn poca de vuapſſa ī ſeme apiſtar, Poi habi vn pocho di petroſillo tagliato menuto & vn poca di vuapaſſa integra cō bone

ſpetie, Et queſta compoſitione ſe veniſſe troppo ſtretta agiognivi vn poca daqua Roſata, & habi le fiche ſecche aperte & buſcate dal canto diſotto cioe, dal fior, & la impierai molto bene di queſta compoſitione frigendoli ad aſcio ī bono oglio infarinādole poi vn pochetto di ſopra.

A alleſſar il peſce, & piſta molto bene de la polpa ſua piu bianca, & hauerai vn pocho di latte damandole bene ſtretto, & vn pocho di fior di farina cō del Zuccharo, & queſte coſe diſtemperarai cō vn poca de aqua Roſata o daltra aqua comuna, poi fa le frittelle ī ch forma ti piace, & frigile in bono olio.

Frittelle in forma de peſce.

Onda de le amandole & falle bianche, & habi de la polpa di qualch bon peſce, & piſtarala molto bene ī ſeme cō lamandole, agiognendoui ancora apiſtar delluua paſſa con vn poco di Zucchero, Item vn poco di petroſillo & di maiorana tagliate menute cō bone ſpetie & vn poco di Zafrano, & hauerai apparecchiata vna paſta ſottile amodo di quella ch ſi fanno le laſagne, concludendo & ligando ī la ditta paſta pezzi magiori o menori como ti piace di queſta compoſitione, Poi hauerai le forme de ligno cauate ī modo & forma di peſce di varie qualita & manera como ti piacera, & cō queste informirai la ditta pasta colsuo pieno Et queste fruttelle si uogliono frigere cō bono olio, & ancora si ponno cocer cosi asciutte ī la padella imodo devna torta, & cotte pareranno pesci.

Altre frittelle in forma de pesce.

Ista dele amandole, & distemperale cō acqua Rosata & cō Zuccaro, & habi de la farina distemperata cō laqua comuna & cō Zuccaro, & mescolato ogni cosa ī seme farai le fruttelle, & ī formarale ī quelle forme di pesce sopra scripte, Et nota ch̄ queste vogliono esser cotte sciutte ī padella como latorta.

Frittelle in forma de rafioli.

Arai vna compositione simile ala sopra scripta precedente, de amandole, de farina, & de Zuccaro & cō essa farai le fruttelle, Et per farne vnaltra asimile fruttelle habi de le amandole nette ó de li pignoli ó de le noci, & de qual sesia farai bene pistar cō vn poca duuapassa, & de fiche secche, & mettendoui dellacte di pesce ó di ficatelli gli seranno boni, Item del petrosillo & maiorana tagliati menuti con vn poche di bone spetie, Et questa compositioē farai gialla col Zafrano, Poi fa le fruttelle, & friggile ī bono olio.

Frittelle in forma de pastelli piccoli.

A cotere il Riso molto bene ī lacqua, & pista

vn poche de amandole, & passale bene strette cō vn poca dacqua Rosata per lastamegna incorporando bene il Riso cō illacte dellamandole gli giongirai del Zuccaro, & vn pochetta di farina damitto ch̄ sia ben poca, Et fa queste fruttelle ī forma di pastelletti frigendole ī olio.

Frittelle piene di uento.

Ogli del fior di farina, & dacqua di sale & del Zuccaro, distemperarai questa farina facendone vna pasta ch̄ non sia troppo dura & falla sottile amodo da far lasagne, & distesa la ditta pasta sopre advna tauola cō vna forma de ligno tonda ó vero cō vn biochero latagliarai frigendola in bono oglio, Et guarda ch̄ non ti uinisse bucata ī niun loco, & aquesto modo si gonfiaranno le fruttelle, ch̄ pareranno piene, & seranno vote.

Frittelle in vnaltro modo.

Avna compositione ī quello modo & forma ch̄ se dice di sopra nel capitolo di fare fruttelle di giuncata, & habi del finochio quando e fiorito, & se tu voli lascia tutta la focchia del finocchio ī seme, & si altramente ti piace poterai partir tutte quelle sue fiocchette, ó ramicelle ad vno ad vno, ó adue, adue como tagrada intignendo & ī voltando molto bene il finocchio ne la preditta compositione il frigirai in bono strutto, ó vero in mezo olio/ & ĩ mezo botiro.

Paſtinache groſſe.

Ettiale molto bene/ & cauatone fora q̄llo coreſcio/ e quello duro ch hanno nel mezo le farai alleſſar/ & cotte ch ſerano lenfarinarai molto bene/ & Poi le frigirai in lolio.

Capitolo per cocer oua in ogni modo.

Frittata.

Attrai loua molto bene/ & ĩſeme vn poca de acqua/ & vn poco di lacte per farla vn poco piu morbida/ Item vn poco di bon caſo grattato/ & cocirala in bon botiro per ch ſia piu graſſa Et nota ch per farla bona non vole eſſer voltata ne molto cotta/ Et volendola fare verde/ prendirai ſimilmente le coſe ſopra ditte giognendoli del ſuco de q̄ſte herbe cioe/ vieta/ petroſillo in bona quantita/ borragine/ menta/ maiorana/ ſaluia ĩ minor quantita paſſando il ditto ſuco poi cauarai piſte le herbe molto bene p la ſtamegna/ Et p fare ĩ vnaltro modo frittata cõ herbe prendirai le ſopraditte herbe & tagliale menute le frigirai vn poco ĩ vn bon botiro/ o/ oglio meſcolandole cõ loua/ & laltre coſe ſopraditte farai la frittata & cocirala diligentemente ch ſia ben ſtaionata & non troppo cotta.

Oua frittellate.

Etti in la padella vn poco dolio/ & fa ch ſia vn poco caldo/ & Rompegli dentro loua freſche facendole cocere bene ad aſcio & frigendoſi butta continuamẽte cõ la patella de quello olio ch ſe frige ſopra le oua/ & como ſono preſe & fatte bianche di ſopra ſonno cotte ch ſi uogliono cocer troppo.

Oua ſperdute.

A ch lacqua bolla & rompegli dentro loua freſchiſſime/ & preſe chelle ſonno cauale fora dellacqua ch ſiano tenerelle mettendoli ſopra del zuccaro/ dellacq̄ Roſata de le ſpetie dolci/ & vn poco di ſuco di narancii overo agreſto/ & ſi piu ti piaceſſe laſciando le coſe ſopra ditte gli mettirai ſopra di bon caſo grattato & de le ſpetie dolci.

Oua ſperdute in lacte o uino dolce.

Arai ſimilmente como e ditto nel capitolo precedente/ excepto ch nõ gli ſe conuien metter ſopra del caſo.

Oua piene.

A boller loua freſche ĩ lacqua ſare ch ſiano ben dure/ & cotte mondale politamente & tagliate per mita cauarane fora tutti i ſoi roſci guardando di non romper il bianco/ & di quelli roſci ne piſtarai vna pte con vn poca duuapaſſa vn poco di bon caſo uecchio & vno del freſcho/ Item di petrosillo, maiorana, & menta tagliate menute, agiognendoui vno o doi bianchi doua, o piu secundo la quantita ch voli far cō le spetie dolci o forti como ti piace, Et questa tale compositione mescolato ogni cosa ĩsieme farai gialla cō il Zafrano, Et impierane quelli bianchi doua sopra ditte frigendole in olio molto ad ascio, & per farli di sopra il suo sapor conueniente prendirai alchuni di quelli rosci doua ch sonno rimasti cō vn pocha duua passa, Et pistati ĩsieme molto bene, li destemperarai cō vn poco de agresto & vn poca di sapa, cioe, vin cotto, gli passarai ꝑ la stamegna giognendoui vn poco di Zenzeuero, vn pochi di garofoli, & di Canella assai facendo bollire vn pochetto q̄sto tal sapor, Et quando le ditte oua voli mandar ad tauola buttagli di sopra q̄sto sapor.

oua sopra la graticula.

Atti doi oua fresche molto bene, & fa scaldar vna patella vota tanto ch sia ben calda & buttagli dentro queste oua battute lasciandole andar ꝑ tutta la patella amodo duna frittata ben sottile como vna carta, Et quando ti par ben cotta piecala in quattro quatri ch venga quatra amodo dun quatretto, Et quella mettirai sopra la graticula, rompendoli dentro tante oua fresche quante ti parera ch possino capir di sopra dandoli il foco di sotto & di sopra temperatamente amodo duna torta, sopragiognendoui del Zuccaro & de la Canella, & quando ti par ch le doe oua siano prese le mandarai ĩ tauola, leuandole de la graticula cosi como stanno in quello suo quatretto.

oua nel speto.

Calda molto bene il speto, & ficca le oua dentro per longo o per trauerso como ti piace, & falle voltar al foco amodo darrosto, Et quando ti parono cotte cauale fora, & mandale ad tauola.

oua in patelletta.

Etti di bon botiro nelle patellette o tiame & lascialo scaldar vn poco, & habi apparecchiati i rosci delloua fresche separate dal biancho se piu ti piaceno & mettile a cocer, mettendoli del Zucharo & de la Canella, & dalli focho sotto & sopra como ad vna torta temperatamente ch nō siano troppo cotte, Poi gli mettirai sopra vn poco di suco daranci, o dacqua Rosata.

oua in cenere calda.

Etti le oua fresche ne la cener calda voltandole spesso cō diligentia, ch da ogni parte sentano il caldo del foco equalmente, Et quando sudano ben forte cauale ch son cotte.

oua tuffate con la sua cortece.

Etti le oua fresche ĩ lacqua freda, & fallo boller per spatio dun paternostro, o vn poco piu, & cauale fore.

oua frictellate a la fiorentina.

Abi loua fresche & rompile ad vno ad vno ī la patella ch lolio sia caldissimo & subito ch le mettirai ī lolio le restrigerai īseme cō la paletta, o col cocchiaro facendole tonde quanto piu sia possibile, & ri uolterale spesso cocendole ī modo ch di fora siano alquanto colorite, & di dentro non siano dur ne troppo cotte, ma piu presto morbide & tenere.

oua sperdute in la brascia accesa.

Iglia loua integre & gittale ne la brascia viua & calda, & dagli suso cō vno bastone tanto ch le rompi, & lasciale cocer, & quando ti parono cotte cauale fore, & mettile di sopra vn poco daceto, & di petrosillo.

oua frictellate piene.

Arai loua afrittellate al modo fiorentino como se ditto di sopra, & ch nō siano troppo cotte, & aduno dj lati farai vn buscio ad ogni vno & politamente ne cauarai fora tutto il roscio ch hāno dentro, Poi prendirai vn poco di bon caso grattato ch sia grasso & vecchio cō vn pocha di menta & petrosello ben battuti, Item vn pochetto duua passa, & vn pocho di pepe cō vno o doi rosci doua

---

crudo o piu secundo la quantita ch uole fare, & mescolate & ī corporate īseme tutte queste cose & impierai loua sopradicte per quelli busci ch hāno, & farale vnaltra uolta friger tanto ch quello pieno possa essē cotto, & volterale spesso, & fornite di cocere gli mettirai di sopra vn pocho di suco di naranci o dellagresto, & vn poco di zenzeuero.

oua in forma de raffioli.

Arai vna pasta al modo dele lasagne ch non sia sottile ne molto tenera & rompeui dentro delloua fresche buttandogli sopra del zucchar o & de le spetie dolci cō vn pochetto di sale ad vno ad vno legarai queste oua nē la ditta pasta al modo ch faresti i rafioli, & falle allessare o friger como ti piace, Ma meglio seranno fritte similmente poi conciarai le ditte oua in forma di pastelli mettendogli cō esse le cose sopraditte & giognendogli vn poco dagresto si ti piace, cocendo li ditti pastelli amodo duna torta o vero frigendole, ma ch nō siano loua troppo cotte p ch e di tal natura louo ch quanto piu si coce tanto si fa piu duro & diuenta peggiore.

Capitolo sexto p cocer ogni pesce.

N questo trattato si uole notar generalemente, ch ogni pesce da allessare, o friggere uole essere scagliato & raschiato di fora, & poi aperto & cauatoli fora le ĩteriora lauato molto bene, & e cõuerso il pesce ch uol far arrosto non uole essere scagliato ne raschiato ne aperto excepto la salpa, laquale se deue aprir & cacciarne fora tutte le ĩteriora, & ala laccia similemente se deue cauar per la orecchia vna certa forcina, ala quale sta attaccato vn budello ĩteriore il quale cocendola o arrostendola se ne deuria cacciar fora.

In che modo, e meglio cocer lo Storione.

O pra terrai lo storione ch sia vn poco passato trito o frolo & nõ fresco se uole ch sia bono in perfectione habi di bon vino bianco o aceto mescolato cõ aqua pura ch sia tanto luno quanto laltro & del sale a sofficientia, & qui lo farai molto bene allessar facendolo bollir per tanto spatio quanto faresti la carne de vitello o di manzo secundo la sua granezza taglandolo ĩ pezi grandi & grossi como par ala tua discretion, ma chi per piu magnificentia lo uole cotto integro faccia dauer li uasi gradi & capaci a coterlo sano como fa il mio Signor perch ogni pesce e molto meglior integro

ch in pezi o altramente.

Sapor d Storione.

On il storione si suol dar sapor biancho ~~di~~ & zenzeuero assai, o vero de bona agliata ben biancha, o de la mostarda secũdo li tẽpi & li appetiti. et questi sapori farai como e ditto di sopra ni capitoli loro.

A umbrina vole esser apparecchiata & cotta amodo ch lo storione, saluo ch vole bollir manco perch se coce piu presto, & sapor gli farai quali di sopra ho ditto per il storione.

I dentale vole esser allessato essendo ben frescho, nõ li bisogna metter tanto vino o aceto quanto le ditto di sopra, Ma nota chel vino & laceto stringe & fa sodo & fa piu conseruar il pesce, & ancora gli da meglior gusto al magnar, ch nõ fa laqua simplice & salata.

Vno varolo grosso.

Alla allessar similemente como e ditto quando e minor di quattro o cinque libre friggilo in bono olio, o uero lo arrostirai sopra la graticola, ricordandoti como glie e ditto ch non vole esser rascato ne aperto, & gli vole esser fatta vna salimora cõ laceto & aglio & molto sale, & cõ vn ramicello di lauoro in mano o de Rosmarino bagnirai il ditto peſce cō quella ſalamora ſpeſſo volte riuoltandolo ancora ſpeſſo ſopra la detta graticola facendolo cocer molto bene ad aſcio tanto ch ſia ben cotto/ Et nota ch ogni peſce ſopra tutto vole eſſer ben cotto/ p ch de ſua natura e humido/ & nō eſſendo ben cotto e male ſano.

Coruo groſſo

Lleſalo ſimilemente como ſe diſſe deluaro lo &ſe e piccolo ſimelmente lo arroſti o frigelo/ Et fritto vole per ſapor la ſalza verde ch ſenta vn pocho di aglio/ & molto di Zenzeuero/ Item gli poi dar la moſtarda ſe ti piace.

Orata.

I la orata e groſſa falla alleſſar & ſtaionar molto bene/ Et ſella e piccola frigila o arroſtila al modo ordinato.

Rombo.

Allo alleſſar/ & perch e molto fragile & ſi rompe facilemente mettilo a cocer ī vn caneſtro/ o vero lo liga ſopra ad vn tagliero per poterlo cauar ſano qndo e cotto ch non ſi rompa/ & vole bollir molto ad aſcio/ Et nota ch ogni peſce generalemente vol bollir ad aſcio & biſogna intender per diſcretione & conoſcer la qualita di peſci/ ch ve ne ſonno de li piu ſaldi/ & piu duri vno ch vnaltro/ Item de li piu teneri & piu molli/ & coſi uogliono cocer piu &

macho ſecundo il biſogno ma tutti uogliono bollir Piano ſuauemente ad aſcio tanto ch ſiano ben cotti.

Soglie.

Ogliono eſſer fritte/ & di ſopra gli buttarai vn poco di ſal trito/ di ſuco di naranci o dellagreſto/ & del petroſillo tagliato pur aſſai.

Palamita.

E uole alleſſar la palamita/ ol fondo como e ditto del ſtorione dandoli etiam dio quelli ſapori ſteſſi/ Et eſſendo piccolo vole eſſer fritto luno & laltro/ ch nō ſi poſſano roſtir p ch nō hanno ſcaglia Et ſe de li groſſi uoleſſi friger falli tagliar ī fette per trauerſo ala groſſeza duno o mezo dito/ & friglle bene ad aſcio/ Poi gli butta ſuſo molto ſuco de naranci con bone ſpetie forti/ & vn pocho di petroſillo tagliato ſi ti piace.

Fraolino.

Era bono alleſſo arroſto/ & fritto il grāde il piccolo como ti piace el ſuo ſapore & la ſalſa verde.

Triglie.

Ogliono eſſer cotte cō bona diligētia arroſto & non uogliono eſſer aperte ma ſolamente lauate bagnandole ſpeſſo cō la ſopraditta ſalamora/ & uolendole ſaluar per octo o dece giorni ordinatamente le conciarai luna ſopra laltra ī vn piatto ó altro vaſo / & diſopra gli mettirai tanta de la ditta ſalamora ch ſtiano ben coperte / & aqueſto modo le poterai ſaluare.

Salpam.

Ole eſſer per ſua qualita frutta cauatone prima for tutte le budelle ch ha molta trippa / & quando la uoli roſtir per cauarne le budelle gli farai menor buco ch ſia poſſibile.

Goze.

A llo alleſſar per ch de ſua natura / & qualitate ch e / meglio alleſſo ch altramēte.

Scorfeno.

Vando e grande vole eſſer alleſſo / Et qndo / e / piccolo vole eſſer frutto.

I occhiali ſono meglio fretti ó arroſti ch non alleſſi.

I ſorgo e bono frutto ó arroſto como ti piace

Morena.

A lla prima ſcorticar ó pelar con laqua calda / & butta via la teſta & vn pezu de la coda & frigela bene / & per ſuo ſapor dalli ſalſa verde ch ſenta daglio

Marrarella.

O gliono eſſer frutte / & anco ſonno bone alleſſe con il pepe & petroſillo.

Cefalo

Veſto peſce per ſua natura & qualita

vole eſſer

vole eſſer roſtito / ma quando / e / molto groſſo ſe deue cocer alleſſo / & il ſapore dello roſto ch e la ſalimora / & dello alleſſo e il ſapor bianco.

La paſſera.

E ra bona alleſſata cō vn poco di petroſillo Et anco e bona frutta mettendoli ſuſo del ſuco daranci.

Beſſano.

A llo alleſſar ī mezo vino ó aceto & mezo aqua & per ſuo ſapor vole vn pozo dagliata fortiſſima certificandoti ch ogni beſtimo e veliſſimo piu conueniente a zappatori ch ad homini da ben

Peſce cane.

I Leſſalo ſimelemente como ſe deci in qſto altro capitolo / Poi cō agliata forte meſcolata etiamdio cō vn pocha di moſtarda fortiſſima & frigirai vn pocho inſeme con queſti impiaſtri ma concialo bene quanto voli / nō ſera mai bono ch de ſua natura e triſto.

A nguilla groſſa vole eſſer arroſtita ſcorticandola & nettandola prima molto bene mettendola poi nel ſpeto / & cocedola molto ad aſcio / ch ſopra tutti haltri peſci vole eſſer ben cotta / Et per ſtaionarla meglio ſi taglia ī pezi larghi vna mano ó pocho piu / Et languilla piccola ſi uole friger ī lo lio /

poterai etiamdio allessar̄ la grande & la piccola mettendo cō essē a bollire qualch̄ herbicine odorifer̄ como serebe petrosillo, saluia, & alchune foglie di lauro cō del pepe, & vn pocho dagresto

Nocce.

Olendo esser allessi como li gamari dacqua dolce & il suo sapor̄ uole essē laceto

Gamarelli marini.

Alli similmente allessar̄ cō de finocchio & darali simelemente laceto p̄ sapore.

Ostrighe si cocemo sopra la brasia viua & quando saprono sono cotte, & cosi si possono magnar̄, Et se le uoli altramente cauale fora di quella sua cortice, & frigile vn pochetto ī lolio, & mettirali di sopra dellagresto & de spetie fōti

A lampuga vole ēēr fritta col suco darāci di sopra.

Lacce.

Era bona arrostita cauatoni prima for̄ per la orecchia quella forcina, & budello detto di sopra, & il suo sapor̄ sera la salsa verde, & allessata ancora e molto bona & a questo modo vole il sapor̄ bianco.

Cappe.

Abi una patella asciutta, & ī essa metti le cappe al focō, & como saprono sono cotte adunque di subito como le uidi apr̄

metterale sopra ala patella vn pocho agresto, & di pepe, & di petrosillo tagliato menuto, & darali vna uolta ò doi sotto sopra cō la ditta patella, Item le poi cocere sopra vna pala di ferro calda ò sopra le brasore, & como saprono son cotte, Ma nota ch̄ uogliono essere tenute auanti ch̄ tu le cochi per esser̄ migliori vn di ò vna notte in aqua beñ salata, per ch̄ gli fa purgar̄ quella arena ch̄ hanno dentro.

Merluzo.

Allo allessar̄, & per suo sapor̄ gli darrai x mostarda bianca.

Luccio daqua dolce.

Allo allessar̄ quando e grosso cauadoni prima fori le īteriori, ma nolo raschiare di fora, perch̄ si uogliono mondare le scaglie quando sera cotto, & cō esso darai del sapor̄ bianco o dellagliata o de la mostarda, Et se illuccio e piccolo fallo fritto.

Trutte grosse.

Ettale molto bene & tagliale per trauerso ī pezi larghi vna mano, Et conciarai questi tal pezi per ordine nel caldaro o altro vaso doue li uoli cocer̄ facendo ch̄ quello tagliato uenga di sopra & assettandole ī questa forma a ssolo a ssolo gli buttarai del sale abundantemente Et fatto questo de tutta la quantita ch̄ vole cocer glibuttirai ſu dellacqua pianamente con tale attitudine, ch non nq̄ā di via quello ſale poſto ſopra il peſce, agiognendoli ancora vn poco di aceto, tanto ch venga aſtar il brodo ſopra al peſce p doi dita, & fallo bollir ſpiumandolo molto bene, Et como non fa piu ſchiuma glileuarai di ſotto quaſi tutto il foco p laſciarlo bollir quanto piu ad aſcio tu poterai tanto ch ſia cotto, Dapoi cavalo fore ſopra ad vna tauola netta ad aſciuccar, & di ſopra gli metterai dele ſpetie dolci, Et cō queſta trutta darai il ſapor bianco ch habia zenzeuero aſſai Et quando e, piccola nettatala molto bene Et taglala per lo longo dala ſchina dalluna parte & dallaltra Et in quelli tagli mettirai del ſale molto bene & ſimelemente negli metterai ī corpo, Poi lafarai ſtar ī ſopreſcia tra doi taglieri conqualch peſo di ſopra per ſpatio doi ó tre hor, Et fatto queſto lanfarinarai & friperai & ī bono olio bene ad aſoio Et ī queſto modo la poterai cōſeruare tre o quattro di ſe ti piace.

Tenche.

Li ſono tre modi boni Il primo alleſſa quando ella e, groſſa, & per ſuo ſapor gli farai ſopra vn brodetto cō agreſto ſpetie, & petroſillo tagliato menuto Et cō vn pocho del brodo medeſimo dela tenca Il ſecundo modo la poi far reuerſciata eſſendo groſſa la raſchiarai & nettirai molto bene fendendola dal capo ala coda pel filo dela ſchina ne cauarai fora tutto le īteriora & romperali ben le coſte da tutti doi li lati, Poi prendirai le ſue oua, el graſſo el ficato, & nō hauendo la tencha ſeranno bone quello di altri peſci Et habi del petroſillo & altre bone herbe adoriſere le batterai molto bene īſeme, conqueſti ficati & oua, & graſſo del peſce giognendo gli vn pocho daglio tagliato menuto cioe, ī pezoli piccoli, vn poco di pepe del zafrano, & del ſale, vn pochetto doglio, Item del prune damaſcene ſecche ó del uiſcioli, o ceraſe ó delluuapaſſa ó gibibo cō alquanti pignoli mondi, Item vn roſcio doua ó doi freſche ſecundo il tempo, Incorporando molto bene tutte queſte coſe le mettirai ſopra a queſta tenca riuẽſa cioe, ſopra la pelle ch la pelle venga dallo lato dentro & falla coſcir cōlaco & col filo, ó uero la ligarai molto ben ī torno ī torno cō vno ſpaco ī modo ch ritenga queſto pieno, & mettila ſopra la graticola daendoli il focho ad aſcio ch vole tempo aſſai ad eſſer ben cotta, & roſtendola li farai vna ſalamora cō aceto, oglio, ſale, zafrano, pepe, & vn poca di ſapa, Et como la uolti ch piu fiate. se uole uoltar la bagnarai x molto bene cõ questa tal salam̃ora. Il terzo & ultimo modo quando la tenca e piccola netta ch labi molto bene tagliala ó aprila simelmẽte per lo filo de la schina. & di sopra gli butta un poco di sale & ĩ farinala dentro & fora frigendola ĩ bono oglio. Et per sapor gli mettirai sopra del suco de naranci ó dell agresto.

Persicho.

vando e grosso vole esser allessato cauadone di fora linteriora non raschiarai niente di fora, e essendo ben frescho cocilo ĩ acqua pura quando nõ poterai metter cõ lacqua un poco de aceto x Et cotto chl sia il mondarai & nettarai di fora commo se disse del luccio. Et quando e piccolo uole esser raschiato & fritto in oglio. Et ancora sera bono arrostito bagnandolo cõ la salamora.

Lampreda.

Ettila amollar ĩ un pocha dacqua. & raschia via quella vescosita ch ha di sopra, ma nõ guastar ne romper la pelle. & cauali la lingua & li denti. & in fondo del uentre doue e il suo sexo gli farai un buco picholo tanto ch vi possi metter la ponta del dito. & cõ un cotellino ó cõ un stecco de ligno acuto alzirai suso per quello buco il suo budello

tanto chel possi prender cõ la mano involtata ĩ un panno di tela & tirarlo fora pianamente ch ne uenga tutto sano senza rompersi perch la lampreda nõ ha ĩ corpo niente di gattiuo, excepto questo budello. & ricoglierai molto bñ tutto il suo sangue ch cõ quello se ne fa il sapor. & ĩ la boccha gli mettirai una meza noce moscata. & ĩ tutti quilli buchetti ch ha presso ala testa gli mettirai un garofolo sano & ĩ questa forma mettirai la lampreda ĩ giro ĩ un tegame di terra capace de essa lampreda. & dentro gli mettirai meza oncia de olio bono cõ un poco dagresto & un pocho de vino biancho del megliore ch possi hauer, facendo tanta la quantita di questi licori ch copra la lampreda piu di meza. Et di sopra gli mettirai un poco di sale facẽdola cocer adasio sopra la brascia commo una torta. Et quando comincia a cocer apri cõ il coltello quilli buchi ch sono sotto la testa. & strignendola di sopra cõ un taglioro ó altramente x tanto. ch tutto il sangue ne esca tutto fora. & mescolise cõ queste altre cose & questo cauarli il sangue il poterai fare p maior commodita se piu ti piace ĩnanzi ch la metti al foco. Et p far il suo sapor habi de lamandole, oi nociole ſenza mondar̃ le farai bruſcular̃ cõ la cener̃ calda, & nettale facendole piſtar̃ cõ vn poca duuapaſſa, & cõ vna fetta di pane abruſtolato le ſtemperarai con agreſto & cõ vn poca di ſapa & cõ vn poco di quello vino & altri licori ſopraditti, in li quali ſi coce la lampreda, & paſſato ogni coſa ꝑ la ſtamegna gli agiognirai vn poco di zenzeuero, & pochiſſimi garofali, & de la canella aſſai, Item ſel ſuo ſangue hauerai ricolto ꝑma, ch labi poſta a cocer̃ & meſcolardi cõ le coſe ſopradditte le quali tutte ĩ ſeme ponerai cõ la lampreda a bollir̃ tanto ch ſia ben cotta poi la uoterai ĩ ſeme cõ queſto ſuo ſapor̃ ĩ nel piattello & mandarala ĩ tauola.

Item la poterai cocer̃ ad vnaltro modo cio e, arroſto nelo ſpito tenẽdogli ſotto quando ſi uolta qualch vaſo attuato a queſto per ricoglier̃ lo ſanguo il graſſo ch cocendoſi gocciula & eſcie de la dc̃a lampreda, ch queſto el meglio de la ſua bontate, Et con queſto poterai componer̃ & far̃ vn ſapor̃ como ordinatamẽte ſi monſtra di ſopra il quale darai con eſſa lampreda, ma le picole, cio e le lampredoze uoglion eſſer̃ arroſtite ad aſcio ſopra ala graticola facendoli vn ſapor̃ vn ſapor̃ cõ ſuco di naranci & ſapa, Et nõ hauendo naranci ĩ loco

ſuo gli mettirai dellagreſto cõ vn poco dolio & di ſale & de le ſpetie dolci, Et mentro ſi roſtono le bagnirai ſpeſſo col ditto ſapor, Et cotte le mettirai ſopra il rimanente del ſapor̃ ſopraditto & manerale ĩ tauola.

Barbo

Allo como ti piace, ma nõ e riputato bon peſce & le ſue oua ſonno pericoloſe a magnare ſpitialmente il meſe di magio.

Temolo.

Il temolo e optimo peſce, & fallo como ti piace, ch ad ogni modo (e) bono ma ſuo piu naturale e de frigiarlo.

Concro marino.

Roſtilo ĩ quello modo ch languilla cio(e) ĩ fra i pezi mettirai vna foglia di ſaluia ó de lauro.

Gambari.

Alli alleſſar̃ mettendoli vn pocha dacq̃ & daceto equalmente tanta acqua quanto aceto, & del ſale habundantemente, e perch fãno ꝑ loro ſteſſi acq̃ non gli metter̃ troppo di queſto brodo facendoli bollir̃ forte tanto ch bottino fore ꝑ ſe ſteſſi la ſchiuma ſua, Et per condiare quando ſerano cotti poni cura quando ſera uſcito il brodo doi ó tre uolte ſopra il caldaro como e dc̃o allora deueranno ſtar̃ bene ma ꝑ

ꝑ

ſaperlo meglio ne poterai aſſagiar & non ſerai gabato.

Gamari pieni.

O cili como e ditto nel capitulo precedēte & cō la ponta del coltellino aprili dextramente il uentre tramezo legame & cauane fora tutta quella materia ch hanno nel uentre, & ī la coda & ī le ciancho mettendo apiſtar quella de la coda & de le cianche cō amandole & cō vn pocha duuapaſſa, & atempo de oua mettirai cō le ditte coſe vn roſcio douo o piu ſecundo la quātita ch vole far. Item vn pocho di caſo & vn pocho di petroſillo & maiorana tagliati menuti, Et conqueſta compoſitione impierai li ditti gambari frigendoli ī bono olio piano & ad aſcio quanto piu ſia poſſibile, & ſi fuſſe tempo quadrageſimale nō gli mettor oua ne caſcio, Et ſi ti piace per far varietate di impierli, habi della mādole piſte col Zuccaro, & della acqua roſata, & impiene le cianche, ó vero la mitate deſſi gābari de vn pieno, Et laltra mita dellaltro.

Lione de mare.

I turali ben la bocca, & quello buco ch ha ſotto la coda cō il bambace perch non eſca for la bonta ſua, & mettilo coſi aſciutto acocer nel forno abellaſcio

o vero ſopra il focolaro ben caldo & netto, & ſcopato facendoli tutto a torno amodo dun cerchio di carboni vivi tanto dalargo, ch nol tochino, Et queſto ſi fa per ch ſi coca meglio & piu preſto, Et uoltalo ſpeſſo ch nō ſe abruſci,

I tem ſe ti piace il poi alleſſar cō acqua & aceto como li gamari facēdolo bollir vn pezo piu ſecundo la deſcretione pch e piu groſſo e piu duro ch laltri gamari, Et per ſuo ſapor gli darai laceto.

Laguſte.

T turali i ſoi buchi como e ditto di ſopra & cocila ī quello modo ch fai il lione.

Sarde.

O dale como ti par ch nō ue graſcia ne e peſcie da farne ſtima.

Carpani.

A lli leſſar quando ſondo groſſi, & anchi li poterai arroſtir, & frigiralli eſſendo piccini.

L ſalmone e gentiliſſimo peſce & il ſuo naturale e dalleſſarlo, & ancora ſerebe bono ad ogni altro modo ch lo cociſſi.

Laſche.

O gliono eſſer frute ad aſcio ch nō li bruſciano & per ſuo ſapor gli darai la ſalſa verde o vero lagreſto verde.

Lattarini.

O gliono eſſer fritti & per ſuo ſapore

gli darai la salsa verde o vero lagresto verde.

Rouglioni.

Rigili simelemente, & dalli quello sapor scripto nel capitolo precedẽte.

Vselir.

Il suo naturale e de frigerlo, ma anchi allesso e bono & arrosto.

Tordo marino.

Allo allessar si e grosso, & su e picchiolo faralo friger, & ꝑ suo sapor gli darai la mostarda.

Agoni dagua dolce.

I rãno boni allessi col petrosillo, de botiro & de le spetie, simelmente sonno boni fritti col suco daranci di sopra o agresto.

Sardelle.

Il suo naturale e de frigerle & ancora le poi arrostir se te piace, & mettili suso del suco de aranci o agresto mescolato cõ un pocho dolio.

I polpi & pesce vile, & de nõ farne stima cocilo adunque como ti par.

Granci.

Alli ĩ quello modo ch e ditto de li gammari nel suo capitolo, & cõ essi darai per suo sapor laceto.

E languilla ne ditto ĩ unaltro capitolo.

abastanza, ma ꝑ ricordo, quando metti i pezi de languilla ad uno ad uno nel speto sempre si vol mettir una foglia di salvia o di lauro tra luno & laltro, voltando il ditto speto tanto adascio, quanto sia possibile, & spesse volte la bagnarai cõ una salimora como se dice di sopra fatta. Et gli alteri pezi quando ti par presso ch cotta habi un poca di farina, overo un poco di pane grattato cõ un poca di canella & sale mescolati ĩseme le buttirai dextramente sopra languilla ꝑ fargli cõ questo a modo duna crosta in torno, ch li dara bon gusto. Et quando e piccola la poi lessar cõ acqua & vino, hẽbe, speties como e ditto ĩ laltro capitolo di sopra.

Carpioni.

Abi una salamora a quello modo ch si fa q̃lla deli altri pesci salati, & subito ch prendi il carpione cosi fresco gli buttirai dentõ, lasciandolo star ꝑ doi di ne la ditta salamora, & poi lo fa friger ĩ bono olio assai e ch sia ben cotto, & a questo modo poterai conservar li ditti carpioni ꝑ vinti di & anco ꝑ un mese, & piu facendoli recioe, rifrigendoli unaltra volta, & doi & tre se bisogna, ma nota ch quante piu volte le frigi ogni volta ꝑdono piu de la sustantia & deventano peggiori ch questo modo de rifarli solamente se trovatto ꝑ farli durare piu essendo gt groſſa la farai alleſſar, & la minor friger guardandoti non eſſer ponto daquella ſpina ch ha ne la teſta ch, e venenoſa.

Calamari

Vanto ſerando piu piccoli tanto ſerando megliori & lauati molto bene gli farai vn pieno como e, ditto de le tenche riuerſcie, e meglior ſe tu fai & frigirale in bono olio mettendoli di ſopra del ſuco di narancie, & qualch bone ſpetie, Et lo groſſo poi alleſſar tagliandolo i pezi a modo ch ſi fa la trippa de vitello, o, di boue con poco brodo, e fa ch ſia ben cotto, & co eſſo mettirai del petroſillo tagliato menuto co de le ſpetie, Item eſſendo groſſo il farai a queſto altro modo lauandolo prima con vn poco de vino bianco, & vn poco de agreſto, & vna poca di ſapa premendone ben fora inſeme co queſte coſe quello ſuo nero, ch co quello ſi fa il ſapor & prendirai vna oncia de amandole brucculate co la cener calda, & piſta molto bene vn poco di pane bruſculato, o no como ti piace peſto i ſeme co queſte, Et tutte queſte coſe diſtemperarai co quella lauatura del calamaro ſopradicto paſſando ogni coſa per la ſtamegna le farai vn poco bollir agiognendoli dentro de la canella, del zenzeuero, & vn pochi di garofoli, & fritto el ditto calamaro

in bono olio gli mettirai di ſopra queſto ſapor.

Gelatina de peſce

Rendirai dellacqua, del vino, & dellaceto, & per ch piu ſe conſerui & duri gli mettirai poca acqua, & molta ſpetiaria, Et perch ſappi qual peſce e megliore & piu ſubſtantioſo da fare brodo per gelatina, ti dico ch la tenca elluccio, e quanto piu ſono graſſi & groſſi, tanto ſono meglio, Et nota ch queſto tale peſce non vole eſſere raſchiato, ma ſolamente aperto, & vole eſſer ben freſco cocendolo bene ad aſcio in poco brodo tanto ch ſolamente ſtia coperto, & queſto per chel brodo prenda piu ſubſtantia, Et quando ti pare ch ſia il peſce ben cotto caualo fora & ſcorticalo tutto & mettilo da parte, ma la ſua pelle remettirai ancora a bollir nel brodo per vn pezo Et quando ti parera ch habia bollito abaſtanza colerai molto bene il ditto brodo obſeruando tutto lordine el modo deſcripto nel capitulo de la gelatina de la carne, coſi i farla chiara & bella co in ogni altra coſa ricordandoti ch queſta vole hauere & ſentir piu di ſpetie, & poterai i queſto tal brodo metter in gelatina di peſci marini cotti da parte & ſeperati, Item dogni altra raſcion di peſce ch piu ti piacera.

Per far gelatina di carne, ó de pesce de duo ó tre colori, in un vaso.

Farla bianca habi dellaceto ben biāco, ó vero dellagresto bianco & vecchio, & cō esso mettirai doi tanti dacqua, Et habi di piedi di castrone o di capretto scorticati & nettati molto bene precipue spitialmente tramezo leogne tagliandoli ꝑ trauerso cauandone lossi cioie, i fusi de legāme & lauate molto bene nellacqua freda li mettirai abollir ī quella mescolanza di aceto & acq̄ sopradicta bollendola piu adascio ch̄ sia possibile agiognendoli cō essa abollir del zenzeuero mondato molto bene, & tagliato ī pezoli, Item dele grana paradisi rotte solamente, & quando li piedi ti pareranno cotti cauali fora, & fa chel brodo senza essi bolla ancora vn pezo, poi habi apparecchiati dece biāchi doua fresche & piu ómancho secūdo laquantita ch̄ vole far obseruando tocto lordine ī colarir, chiarir & fare ogni altra cosa ch̄ e ditta disopra nel cāpitolo delagelatina dicarne, & habi apparecchiati litoi piatti con capponi o pollastri o altro ch̄ uogli mettere in lagelatina, & sopra gli mettirai questa tale decottione politamente apparecchiata, riponendo ipiatti in loco fresco ꝑch̄ sabia aprender & gelar meglio, & gelata molto bene ꝑ fare uarij colori tagliarai fora vn quarto di quello gelo, ch̄ e nel piatto mettendolo alfoco in vn vaso tanto ch̄ si struga & dissfaccia cioie, ch̄ ritorni ī brodo, & cō il zafrano il poterai fare giallo, & quando sera rifresdato ritornirai il ditto brodo alloco suo medesimo nel piattello, ma guarda bene ch̄ non sia caldo quando il rimetti, & racconciato questo politamente como e preso & gelato caua vnaltro quarto facendolo roscio cō i coronali in simil modo ch̄ e ditto del giallo, & successiue piglirai laltro quarto bianco & ꝑ farlo verde hauerai dele foglia del grano o dellorzo quando, e, in herba & del petrosillo pesti & macinati molto bene in seme farai colare ī quella fōma ch̄ e, ditto dellaltri doi colori,

Simelmente poterai far pauonazo laltro quarto bianco, hauendo de le carote cotte sotto lebrascie & mondate leuarai dextramente colcoltello quella parte disopra laquale ha il color pauonazo, & quella mettirai ī fondo del sacco ī nelquale scola la decottione de lagelatina, & tante uolte reiterādo glibuttirai sopra quello brodo bianco riscaldato alfoco ch̄ habia molto bene preso il ditto colore hauendo facto si-

ſimelmente & obſeruato queſto modo in tutti glialtri colori ſopraditti ritocirai etiamdio queſto ultimo al ſuo loco como glialtri, & ſi piu colori uoleſſi far ſtarai ī tuo arbitrio ch in queſta manera ne poterai fare quanto ti piace.

Gelatina in un caneſtro.

Abi la decottione bella & bene apparecchiata, & habi un caneſtro o cyſtello nouo & concialí dentro ordinatamente, o polli, o altra carne ch ui uogli mettere ī gelatina como fareſti ī un piattello, & habi unaltro vaſo ben netto capace doue poſſa intrar il ditto caneſtro & mettiuello dentro votandoli di ſopra la prefata decottione, remettendolo ī loco freſco aprender, & gelare, Et quando e ben gelata habi un coltello & ſcaldalo un poco menalo attorno al ditto caneſtº ꝑ cauarlo fora piu facilemente degllo vaſo nettando politamente cõ qualche panno biancho, o, in altro modo il caneſtro tutto attorno, & coſi poterai portar la gelatina ī queſto caneſtro doue ti piace, & ſimelmente poterai fare detta gelatina ī una tabula ſe piu ti piace Et ī tempo quatrageſimale la poterai far a queſti medeſimi modi, mettēdogli dentro il peſce integro & ſano ch parera viuo & ſera bello a uedere.

A conoſcer el bono Schinale.

Aglialo al trauerſo in fette groſſe mezo dito ó circa & nettale molto bene dattorno facendole cocer ſopra la graticola uoltandole ſpeſſo & bagnandole cõtinuo cõ olio & aceto meſcolato īſieme, prendendo tanto delluno quanto ch dellaltº, e ꝑ auiſo nõ uoglio cocerſi ne aſciutarſi molto, ch como ti parira il calor del foco habia penetrato bene da ogni parte ſerano cotte poi glimettirai di ſopra il preditto olio & aceto & mādarali ī tauola, Et ꝑ cognoſcer quando il ſchinale è bono taglialo, & trouandolo ben colorito & roſſo ſera bono ſigno, Ma habi auertentia ch non ſia troppo uecchio & nõ habia del rancio.

per far el cauiaro dona de ſtoriõ et etiamdio cocerlo.

Abi de le fette del pane bruſcolato un pochetto tanto ch ſiano un poco colorite, & taglia del cauiaro ī fette ſimile a quelle de lo pan di grandeza, ma uno pocho piu ſottile, & diſtenderale ſopra il pane, & mettendo le ditte fette ſopra la ponta del coltello, o, una forcina atta a tal miſtero le moſtrarai alla ere del foco tanto, chel cauiaro di ſopra ſinduriſca, & facci a modo duna croſta un poco colorita, Item il cocirai ad unaltro modo lauandolo prima molto bene ī acqua tepida ꝑ ch non ſia tanto ſalato, & hauerai de bone herbicine tagliate menute, & vna mollica di pane bianco grattusciata, cō vn poca di cipolla tagliata menuta & soffritta vn poco, & vn poco di pepe, sopra giognendoui vn bicchero dacqua: mescolarai tutte queste cose insieme col cauiaro & farne vna frittata ó piu frigendola como se fano quelle delloua.

Et per far il cauiaro, prendirai loua del storione aquella stagione & tempo ch sono megliori listorioni, & caua for de ledicte oua tutti quelli nerui ch hano ꝑ dentro lauandole con bono aceto bianco, ó uero cō bono vino bianco, Et poste sopra vna tauola le lasciarai sciuccar, poi le mettirai in qualch vaso salandole cō discretione tanto ch basti, & menale mlto bn̄ ī seme cō la mano, ma dextramente ꝑ romperele manco ch sia possibile, Et fatto questo hauerai vn sacco ben bianco di tela vn poco rada, & buttirali dentro questo cauiaro ꝑ vn di & vna notte ꝑ ch si coli fora quella acqua ch fa il cauiaro, Et facto questo il reponirai ī vn vaso, ben calcato & ben stretto cio e premendolo molto bene cō le mani Et farai nel fondo del ditto vaso tre o, quattro buscutti ꝑ iquali possa vscir la humidita se nō fusse ben colato, tenendo il ditto vaso ben coperto poterai magnar del ditto cauiaro atuo piacere

Vno bono Terantello.

Abi dellacqua cō vn poco daceto & de la crusca assai per cauar fora il sale, & mettigli a bollir il tarantello, facendolo cocer moderatamente, ma nō troppo, & cotto caualo fora, & nettalo, & fallo star amollo ī laceto, Et ꝑ cognoscer il bono quanto sera piu grasso, tanto sia meglior, Et vole esser de la ventresca del tono, Et vole esser sodo & duro & non molle.

La Tonnina.

Alla star amollo ī lacqua tepida sei hor mutandoglela doi, o, tre volte, & falla bollir vn pochetto cio, e, doi, o, tre bolli poi cauala fuori, & mettila nellaceto

Anguilla salata.

Cortica languilla & tagliala ī pezi larghi vna manu bollendola ī lacqua ꝑ meza hora poi butta via ladutta acqua & mettila ī altra acqua freda lasciandola ancora bollir tanto ch sia cotta, poi cauala fori & metteli sopra dellaceto & del petrosillo.

Trutte salate o altro pesce salato de aqua dolce.

Alle star amollo nellacqua tepida quattro, o, cinque hor, & faralle bollir ī acqua per spatio de vna hora & piu & manco secundo il bisogno e che serano grade o piccole, & simelmente farai dogni alt pesce salato, Et nota ch ĩ tutte le qualitate & nature di pesci sempre si uole attaccar al piu grosso, secundo il prouerbio ch si dice, Pesce vecchio, & carne giouene:

Butarghe.

Iglia loua del cefalo, o, muzano ch sia ben fresco se le vole fare bone ch siano destasone, & guarda de non rompere quella pelle sottile ch sta dintorno loua, & buttali sopra del sal trito cõ discretione ch non sia troppo ne poco, & lasciale stair cosi col ditto sale sotto sopͣ per spatio dun di, poi le mettirai ĩ sopressa ꝑ vn di & vna nocte, Et fatto questo leuale & logale al fumo tanto lontano dal foco, ch ꝑ niente possano sentir il calor, & fatte ben secche per conseruarle le concirai ĩ vna scatola, o, barile di legno, mettendo cõ esse di molta crusca, Et le ditte butarghe comunamente si mangnano crudo, Ma chi le uole cotte le faccia scaldar sotto la cener, ouero sul facularo caldo & netto, uoltandole sotto sopra tãto ch siano calde:

Carpionar Trutte al modo d̃ Carpioni

Etta le trutte molto bene & cauane for linteriori pugnendole ĩ molti lochi cõ la punta del coltello da ogni parte, & farai vna salimora dacqua, & aceto

tanto delluno quanto dellaltro mettẽdogli del sale assai, el quale farai strugger molto bene, & dentro gli mettirai le trotte ꝑ vn mezo giorno, o, piu, Et facto questo le cauarai sopra vna tauola mettendole ĩ sopressa ꝑ tre, o, quattro hore, & frigerale bene ĩ olio bono & assai ch sian ben cotte & nõ arse, Et queste trutte poterai cõseruar vn mese frigendole dellaltre uolte se ti piacera, & refacendole a modo di carpioni.

Per fare vno Lucio, o altro pesce grosso che sia cotto sano in tre modi.

Abi vn pesce grosso cauatogli fora linteriori lauato molto bene gli ligarai dintõno al capo ch copra la terza parte del pesce vna binda, o, lenza di tela bagnata, & questo ꝑ coprir quella parte ch uole esser allessata, poi uoltandoti ala coda raschiarai laltra terza parte del detto pesce fendendo questa tal parte da la coda vn poco daogni lato & como si uol far al pesce da friger, Et prima ĩ comminciarai a cocer questa parte de la coda frigendola cõ bona diligentia ch nõ guasti il resto, Et facto questo hauerai vna tauoletta sottile actuata di quella largheza & longheza del pesce, sopre la quale dextramente ligarai il detto pesce per ch nõ se rompa, Et mettirai alessar quella parte de la testa &

ligata cō la binda, coſi ligata como ella ſta facendola bollir piatiſſimo & chel brodo nō tocchi del peſce ſe nō quāto copre la prefata binda, Et bollita & cotta abaſtanza queſta parte el cauerai fora ſcioglendolo pianamente da la tauoletta ch̄ nō ſi rompa, & mettilo ſopra vna graticola coſi ītegro facēdoli diſotto vn lettuccio di braſcia in tal modo chel callo del foco non poſſi toccar ſe nō quella parte del mezo ch̄ nō e cotta Et per ouiar ch̄ nō offenda la parte leſſa e frutta il foco, prendirai doi petre quadre alte al biſogno & metteraile ſotto la graticola, & ī mezo deſſe concirai le braſcie ꝑ roſtir, & roſtendo bagnarai quella parte cō la ſalamora ditta ni capitoli di peſce darroſtir, Et quando ti parera ben cotto, leualo & ſciogli pianamente quella binda mondando cō le mani quella parte alleſſa como te ò moſtrato degli altri peſci, e poſto ī vn piatto el mandirai ī tauola daendogli ſe ti piace de tre raſcioni ſapori cōuenienti, alleſſo, al frutto, & alla roſto.

Oua contrafacte in quadrageſima.

Abi dele amandole nette & bianche q̄nto ſia poſſibile, & piſtale molto bene bagnandole cō vn poca dacqua roſata ꝑch̄ non facciano olio, Et diſtemperate cō bono brodo de luccio graſſo & freſco & ben ſubſtantioſo o vero cō vn poca dacqua roſata la paſſarai ꝑ la ſtamegna facendone latte, & hauerai vna meza libra de riſo piu o manco ſecundo la quantita ch̄ uol fare netto & politamente lauato il farai cocere molto bene ī la mita del ſopraditto latte da mandole, & prendirai ancora tre once da mito del miglior & piu biāco ch̄ poſſi hauer il mettirai a ſtruger ī laltra mita di quel latte tanto ch̄ tu vidi ch̄ lo amitto ſia ben diſfatto, poi fa bollir queſto latte & amitto inſeme ꝑ mezo quarto dora, menandolo continuamente col cocchiaro, & guarda ch̄ non piglie fumo, Facto queſto prendirai il riſo con tutti li ſopraſcripti latti, & īſeme li paſſarai per la ſtamegna ꝑ forza de manu, ch̄ tal compoſitione tāto e piu ſpeſſa, tanto vene megliore nō ti dimenticando di metterui del Zuccharo ī habundantia, Et prendirai quella quantita, o, parte de queſta cōpoſitione ch̄ ſecundo la deſcretione ti para ſia baſtante farla gialla cō il zafrane, & formarne pallotte tonde a modo di roſci doua, poi habi doi forme di legno facte a poſta como loua, Et non hauendo le forme ī loco di q̄lle prendirai doi guſci douo, & mettēdo de la compoſitione bianca ſotto & ſopra & totto atorno ali ditti roſci formarai queſte oua politamente. Et ad vno ad vno le concerai nel piatto, ch parerano a uedere oua dure ch ſiano mõdate Et deſtemperata & fatta ben ligda vn poca di quella compoſitione biãca cõ acqua Roſata, & Zuccaro calda o freda como ti piace piu la poterai gittar ſopra le ditte oua ch parera vn latte, Et ſe piu te piaceſſeno aſciutto laſciale ſenza gittarui ſuſo queſto licori ma ĩ loco ſuo vi metterai del Zuccaro fino ſpoluerizato.

Riſo in miglior modo ch quel de ſopra.

A ua el riſo cõ acqua calda tanto ch ſia ben bianco & mettilo aſciuctar ſopra vn taglioro, & aſciutto il farai bollir cõ latte de capra o da mandole ſecũ el tempo, & queſto perch il latte gli da miglior ſubſtantia cocendolo ĩ eſſo ch nõ fa in lacqua gli mettirai ancora del ſale temperatamente ch nõ ſia troppo ſalato, E ſe voli ch ſia bono nõ gli manchar del Zuccaro ma mettigline habundantiſſimamẽte.

Paſtello volatiuo

A vna forma di paſtello ben grande, & ĩ nel fondo gli farai vn bucho tanto ch vi poſſi paſſar il pugno, o, magiore ſe ti piace, & ch le ſponde dattorno

ſiano vn poca alticelle oltra la comuna conſuetudine, & piena di farrina la farai cocer nel forno, Et cotta aperto quello buſcio di ſotto ne cauarai fora la farina, & hauerai apparecchiato vnaltero paſtellotto pieno di bona roba ben cotto, & ſtagionato ſotto ala meſura di quello buſcio ch ha di ſotto la forma grande, & per quello lo mettirai ĩ la ditta forma, & ĩ quello uoto ch reſtara atorno atorno al piccolo paſtello gli mettirai dellucelli viui quanti gline poſſono capere, & li ditti vcellini uoglono eſſere poſti in quel ponto chel voli mandar in tauola, & ſeruito ĩnanti a coloro ch ſedono al conuito farai leuar il coperchio di ſopra, & uolarando via quelli vcellini, Et queſto per dar feſta & ſollazo ala briãta, Et perch non rimãgano gabati gli farai tagliare del paſtello picholo, Et como dico de vno ne poi fare piu quanti ti piace, Il ſimile poterai far ĩ modo di torta componendo le coſe, & adattandole ĩ tal manera chelle paſſino bene.

2-94 207.1
003416/20

A A A A
B B B B B B
C C C D E D D
H G G d

No.
In the Collection of
Gastrosophical Documents
of Joseph D. Vehling

Vicaire: Pennell:
Hazlitt: :
Georg Drexel:

[illegible]

te de carne d[illegible] [illegible]tile
e magra etaglia in fe[illegible] [illegible]specie
fora via sale efenogi [illegible]
sedate in fen[illegible]bere epoi [illegible]
spito de una ora epoi
in sopra [illegible] delardo forte epoi
ke le fetuce [illegible] delardo p una [illegible]
meti una fetuca delardo p una [illegible]
involtele insembre una ep[illegible]
metile a cocer in nel spito quando
lie cote [illegible] [illegible]
in pomo in [illegible] forte sopra
e mandele in tavola

37 **Martino.**—Libro de Arte coquinaria composto per lo egregio Maestro Martino Coquo olim del reverendissimo Monsignor Camerlengo et Patriarca de Aquileia. MS. written on 65 leaves of paper in a neat and legible humanistic hand, crica 1450. 8½ by 5½ inches. Bound in a contemporary binding of stamped calf over wooden boards. A most interesting unpublished Renaissance MS. on Cookery, containing some hundreds of Receipts. It was probably written circa 1450, at which date the Patriarch of Aquileia lived in sumptuous state. Some of the receipts appear in Platina's famous treatise "De Honesta Voluptate," first published about 1471. It is possible that Platina may have been a friend of the Author, who after leaving Aquileia may have worked in Rome. On the other hand, the receipts may have been the common stock in trade of cooks of the period. These is no question of the extraordinary rarity and interest of early MSS. of Cookery, and few collectors or libraries can possibly possess any of so early a date. The MS. would undoubtedly repay close study. Very fine condition £75

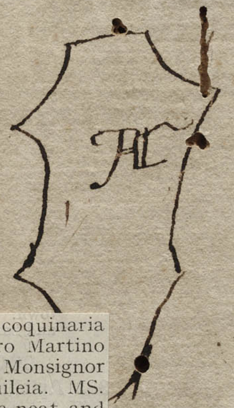
AL AL A

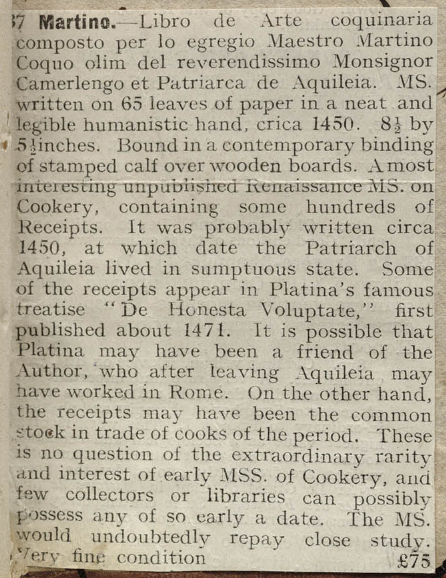
BBBBBB

CCCGDEDD

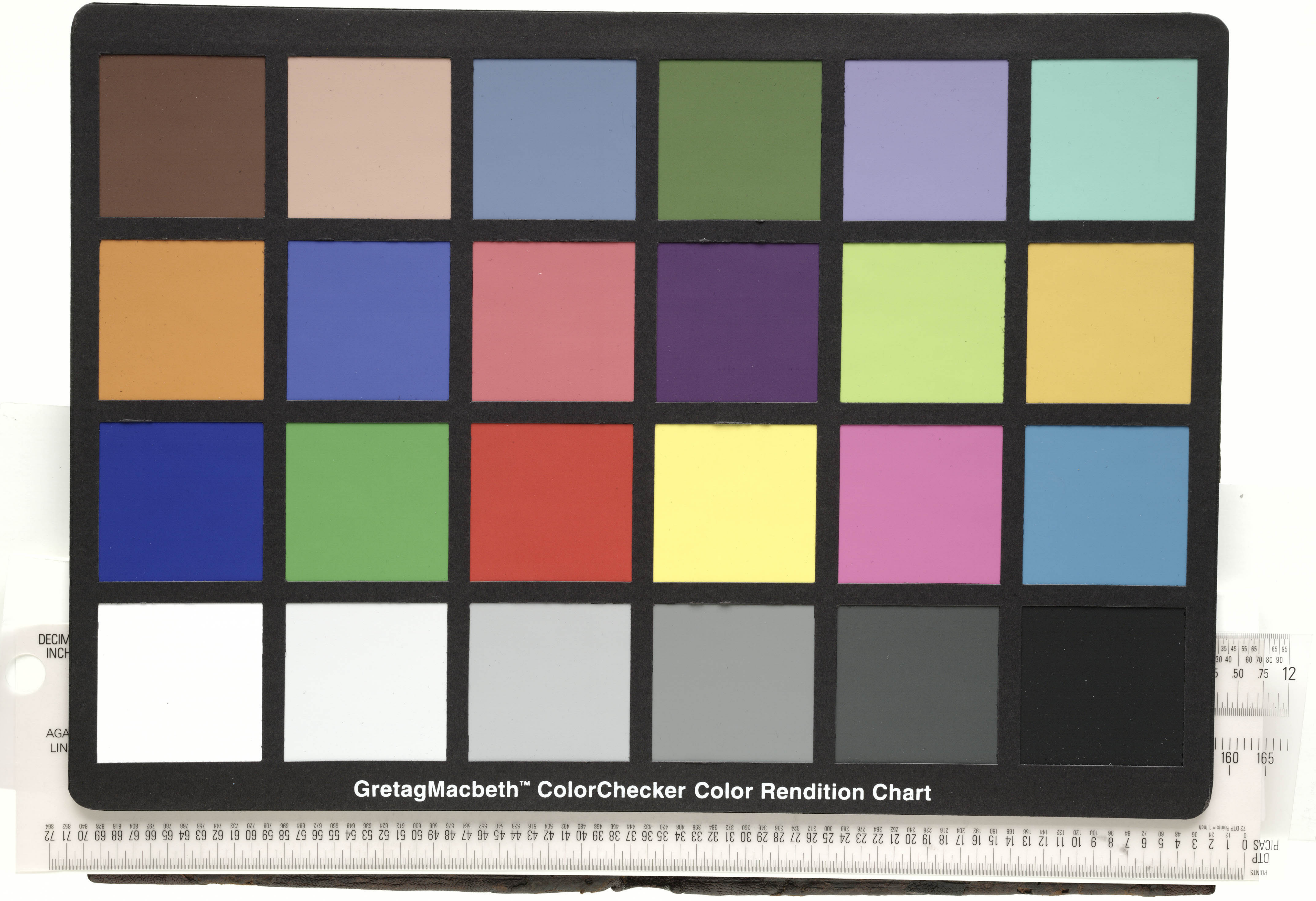
AGGd

P far pol pete de carne d[illegible]o [illegible]tile
ta degrone magra etagliala in fe[illegible] specie
emeti de sora via sale efenogi [illegible]e
dotte re ne sedate in fan bene epoi [illegible]
in sonfie [illegible] spido de una ora epoi
de le fetinte delardo sotile epoi
metti una fetinta delardo p una e[illegible]
noltele in sembre una epoi
metile a cocer in nel spido quando
lie cote [illegible] e [illegible]
in pomo in [illegible]lo forte sopra
e mandele in tavola



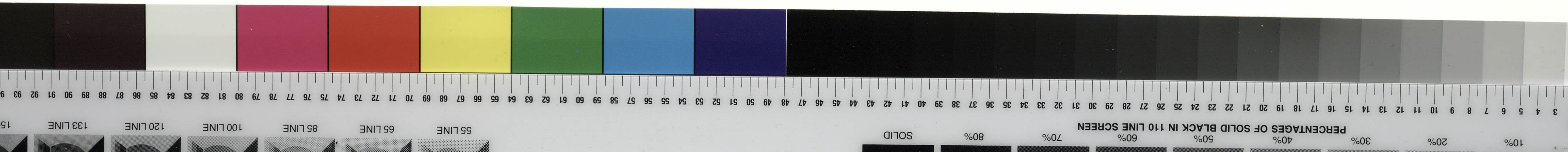


7 **Martino.**—Libro de Arte coquinaria composto per lo egregio Maestro Martino Coquo olim del reverendissimo Monsignor Camerlengo et Patriarca de Aquileia. MS. written on 65 leaves of paper in a neat and legible humanistic hand, crica 1450. 8½ by 5¼ inches. Bound in a contemporary binding of stamped calf over wooden boards. A most interesting unpublished Renaissance MS. on Cookery, containing some hundreds of Receipts. It was probably written circa 1450, at which date the Patriarch of Aquileia lived in sumptuous state. Some of the receipts appear in Platina's famous treatise "De Honesta Voluptate," first published about 1471. It is possible that Platina may have been a friend of the Author, who after leaving Aquileia may have worked in Rome. On the other hand, the receipts may have been the common stock in trade of cooks of the period. These is no question of the extraordinary rarity and interest of early MSS. of Cookery, and few collectors or libraries can possibly possess any of so early a date. The MS. would undoubtedly repay close study. Very fine condition £75



GretagMacbeth™ ColorChecker Color Rendition Chart

GretagMacbeth™ ColorChecker Color Rendition Chart


PERCENTAGES OF SOLID BLACK IN 110 LINE SCREEN
SOLID
80%
70%
60%
50%
40%
30%
20%
10%
55 LINE
65 LINE
85 LINE
100 LINE
120 LINE
133 LINE

liber mei. Raphaelis baldeli

Gift
Dr. A. W. Bitting
Jan. 29, 1941

LIBRO DE ARTE COQVINARIA
COMPOSTO PER LO EGREGIO
MAESTRO
MARTINO COQVO OLIM DEL
REVERENDISS MONSIGNOR
CAMORLENGO
ET PATRIARCHA DE AQVILEIA,

Per dare ad intender qual carne merita
andare arrosto, & quale allesso: Carne Bone.
grossa di boue, et de vacca uole esser allessa: Vacca.
Carne de vitello, Zio, e, il petto dauanti, e, Vitello.
bono allesso, et la lonza arrosto, et le cosse
in polpette: Carne de castrone tutta e, bo- Castrone.
na allesso, saluo la spalla, ch e bona arrosto
et etiãdio la cossa: Carne de porco non, e, Porco
sana in nullo modo, pur la schina uole
esser arrosto qn̄, e, fresco con cepolle, et il
resto poi salare, o come ti piace: Carne de capretto.
capretto, e, tutta bona allesso, et arrosto:
ma la parte de drieto, e, meglio arrosto:
Similemente, e lagnello: Carne de capra Agnello.
e bona del mese de Jennaro con la agliata: Capra.
De la carne del ceruo la parte de nanzi, e, ceruo
bona in brodo lardieri, Le lonze se potono far
arrosto, et le cosse son bone in pastello secco
o, in polpette: Similemente, e, bona la car- capriolo
ne del Capriolo: Carne de porco saluatico Porco saluatico.
uole esser in peporata, o in ciuero, o, in
brodo lardieri: Carne de lepore, e, tutta Lepore.